

Erlesene Mahlzeiten

Jean-François Revel

Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst

Propyläen

›Erlesen‹ sind die Mahlzeiten, die Jean-François Revel viele Jahre lang in seinen Mußestunden aus antiken, früh-, hoch- und spätmittelalterlichen Quellen und aus neuzeitlicher Literatur seit dem 16. Jahrhundert zusammengestellt hat: zu einer Geschichte der gastronomischen Sensibilität. Literatur, die brauchbare Hinweise auf Essensgewohnheiten, Appetit und Geschmack liefert, ist in riesiger Fülle vorhanden. Von Aristophanes bis Zola, von Juvenal über Fielding oder Goldoni bis Gogol vermitteln Prosa und Verse in Büchern und auf der Bühne eine recht gute Vorstellung von den modischen Erscheinungen auf kulinarischem Gebiet.
Nahrungsmittel, Würzen und Aromen haben sich mit der Entwicklung von Fischfang, Viehzucht, Landwirtschaft und Gartenbau gewandelt und die jeweilige Küchen- und Tafelterminologie aller sozialen Schichten mitbestimmt.
Die elf Textkapitel dieses Buches, die durch acht Illustrationsfolgen mit 88 Abbildungen ergänzt sind, welche das Geschriebene ins Optische umsetzen, ermöglichen herauszufinden, was in dieser und jener Epoche unter regionalen Besonderheiten in bestimmten Kreisen für gutes Essen und Trinken gehalten worden ist und was in Wahrheit als schlechte Küche gegolten hat. Text und Bild



Jean-François Revel

Erlesene Mahlzeiten

Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst

Propyläen

Inhalt

Erlesene Mahlzeiten

Die Illustrationsfolgen

Gastronomische Sensibilität

»Sensibilität und Geschichte: ein neues Thema: Ich kenne kein Werk, in dem es behandelt wird«, schrieb der französische Historiker Lucien Febvre in seinem 1953 erschienenen Buch ›Combats pour l'Histoire‹. Und in der Tat sind die Historiker des 20. Jahrhunderts, so paradox es auch zu sein scheint, der Psychologie und dem Studium der Mentalitäten lange aus dem Wege gegangen, um dafür nur die nackte Wahrheit der quantitativen Geschichte zu Wort kommen zu lassen. Mit welch faszinierenden Ergebnissen übrigens! Aber schließlich haben sie sich doch dem Studium der Mentalitäten gewidmet, und die Arbeiten des letzten Dezenniums haben gezeigt, daß Psychologie, Sensibilität, kollektives Verhalten und Ideologien eben auch Elemente der Geschichte sind. Jeder Beobachter der Dritten Welt weiß, daß Empfindlichkeiten oft nachhaltiger wirken und von größerer Bedeutung sind als alle materiellen Gegebenheiten.

Nach dieser so streng wissenschaftlich anmutenden Vorbemerkung möchte ich jedoch gleich versichern, daß ich das vorliegende Buch in erster Linie zu meinem eigenen Vergnügen geschrieben habe. Denn ich bin ein Liebhaber von Kochbüchern und besitze eine stattliche Sammlung davon. Diese Bücher spiegeln unbewußt das Alltagsleben vergangener Zeiten wieder und sind der Niederschlag jahrhundertealter Sitten und Gebräuche. Doch bei ihrer Lektüre oder gar Anwendung bin ich auf zwei Mängel gestoßen, die ihnen fast allen anhaften: Erstens ist der historische einleitende Teil, wenn überhaupt vorhanden, im allgemeinen oberflächlich und falsch. Die

meisten Autoren schreiben von einander ab, ohne die Quellen zu prüfen. Die Folge davon ist, daß Legenden und Vorurteile übernommen werden und erhalten bleiben. Zweitens können diese Abhandlungen dem Leser von heute um so weniger konkrete Vorstellungen vermitteln, je älter sie sind. Zubereitungen und insbesondere die Kochzeiten wurden bei den zeitgenössischen Benutzern dieser Werke als bekannt vorausgesetzt – aber die letzteren konnten im Verhältnis eine zu drei variieren. Unserem Gaumen bedeuten die Würzen, die Aromen, die Gerichte, die mittelalterliche Camelin-Sauce überhaupt nichts mehr. Die Küchen- und Tafelterminologie ändert sich ständig – ich nenne später einige Beispiele. Die Produkte selbst haben sich mit der Entwicklung der Viehzucht, der Landwirtschaft und des Gartenbaus gewandelt – und keineswegs immer zu ihrem Nachteil.

Rindfleisch zum Beispiel war noch vor zwei oder drei Jahrhunderten in Europa kaum genießbar. Cervantes erzählt gleich zu Beginn seines ›Don Quixote‹, um die außerordentliche materielle Not seines Helden zu beschreiben, daß dessen »Olla mehr von Rind- als Hammelfleisch« zubereitet sei. Von der Kartoffel einmal ganz abgesehen, deren Einführung in Europa noch nicht lange zurückliegt und die selbst in Amerika erst seit kurzem gegessen wird, können wir uns kaum vorstellen, daß zwei mit unserem Begriff von mittelmeerischer Küche so eng verbundene Gemüse wie Tomaten und Auberginen in Wirklichkeit erst im 19. Jahrhundert zu einem alltäglichen Nahrungsmittel wurden. Die heute sehr volkstümliche ›Ratatouille niçoise‹, ein in Nizza beliebtes Gemüsemischgericht, kommt in der ›Cuisinière provençale‹, dem klassischen, gegen Ende des 19. Jahrhunderts von J. B. Reboul verfaßten Kochbuch der provenzalischen Küche überhaupt nicht vor. Die Bohne, Basis des okzitanischen ›Cassoulet‹ oder der toskanischen ›Fagioli all' uccelletto‹, zweier traditioneller bäuerlicher Gerichte, die nach weitverbreiteter Ansicht bereits in der Steinzeit gegessen wurden, gelangt in Wirklichkeit gegen Ende des 16. Jahrhunderts von Mexiko nach Europa,

breitet sich dort erst im 17. Jahrhundert aus und verdrängt die Kichererbse sowie die Saubohne fast völlig. Auch ist es falsch zu glauben, daß zum Beispiel Fleisch bis in die jüngste Vergangenheit ausschließlich den Reichen vorbehalten gewesen wäre. Vielmehr war der Fleischverbrauch eine Frage der Epoche und der Landschaft. So hielten sich Dantes Zeitgenossen aller sozialen Stände in Florenz Schweine und Geflügel in der Stadt selbst und hatten darüber hinaus das Recht, Wild zu jagen, das damals auf den umliegenden Hügeln reichlich vorhanden war. Retif de la Bretonne berichtet uns in seinem ›Monsieur Nicolas‹, daß in seiner Kindheit – am Vorabend der Französischen Revolution – die Kleinbauern des nördlichen Burgund Rebhühner und Krammetsvögel mit Fallen fingen oder mit Steinschleudern erlegten und daß auf den Höfen Viehzucht und Geflügelhaltung recht gut gediehen.

Aber hier soll ja nicht so sehr von der Geschichte der Nahrungsmittel als von jener des Geschmacks, in des Wortes engster, oder besser gesagt, doppelter Bedeutung, die Rede sein: Wie schmeckte im 3. Jahrhundert vor oder nach Christus jene Mahlzeit, dieser Wein, was entsprach dem Geschmack der Tafelfreunde, was bevorzugten sie, was verlangten sie? Wie mundete der Inhalt einer jener ehrwürdigen Flaschen, die Horaz bei jeder Gelegenheit gern aus seinem Vorratskeller hervorholte? Wie waren jene Sabinerweine, von denen er nichts hielt? Und die Weine, die beim Gastmahl des Platon in Strömen flossen? Die Zeitgenossen wußten es natürlich. Die gastronomische Phantasie kommt vor der Erfahrung, begleitet und ersetzt sie manchmal sogar. Die Vorstellung, ein Dutzend Austern zu essen und einen Chablis oder Pouilly dazu zu trinken, ruft heute sofort die Erinnerung an eine sehr präzise und charakteristische Geschmacksverbindung hervor. In tausend Jahren jedoch wird sie einem Leser, der wahrscheinlich keine Ahnung von Chablis haben wird, sicher nichts mehr sagen, genausowenig wie die Tatsache, daß um die Jahrhundertwende Austern, insbesondere die ›Belons‹, vornehmlich von ›Sauternes‹ begleitet gegessen wurden – was heute

bereits niemand mehr weiß und den Austernliebhabern dieses ausgehenden 20. Jahrhunderts als Ungeheuerlichkeit erscheinen dürfte! Dieser zukünftige Leser wird dann überhaupt nicht mehr wissen können, daß die Sauternes-Weine weiß und süß, die Chablis und Pouilly weiß, trocken und herb waren. Auch nicht, daß ›trocken‹ in diesem Fall ›ohne jeden zuckrigen Geschmack‹ bedeutet und keineswegs ›stark alkoholhaltig‹. Wir hingegen können nicht mehr wissen, aufgrund welcher Geschmackserfahrungen Horaz in einer Einladung an Maecenas schreibt: »Wirst Sabiner trinken aus irdenen Schalen, / Sauren, den ich selber im Griechenfäßlein eingelagert.«

Warum? Welcher Wein war in dem Griechenfäßlein? Der Dichter zählt mehrere Gewächse auf: Cäcuber, Cales, Falerner, wobei er zu verstehen gibt, daß er zu arm sei, um den letzteren seinen Gästen vorsetzen zu können. Diese Bezeichnungen sind für uns heute bar jeder Bedeutung. Sie sagen uns nichts mehr. Alles ist Gewohnheit, und die Gewohnheit wird denjenigen, für die sie selbstverständlich ist, niemals erläutert, so daß es so gut wie unmöglich ist, sie neu zu beleben, wenn sie erst einmal verloren gegangen ist. In Attika trinken die Touristen Harzwein, denn sie kennen ihn und er gehört außerdem zur amüsanten Folklore. Aber sie wären entsetzt, würde man ihnen mit Meerwasser vermischten Wein vorsetzen. Und doch war diese Mischung in manchen Gegenden des alten Hellas gebräuchlich, ebenso wie im allgemeinen Wein nicht nur mit reinem Wasser vermischt wurde, was bis ins 17. Jahrhundert hinein gang und gäbe war, sondern auch mit allerhand flüssigen oder festen, löslichen oder unlöslichen Stoffen von starker Geschmacksentfaltung: für den Weinkenner unserer Zeit ein höchst skandalöser Vorgang; es sei denn, die Mischung entspräche unseren eigenen heutigen Gewohnheiten wie zum Beispiel Glühwein mit Zimt, die spanische ›Sangria‹ oder Champagner und Sekt mit Orangensaft! Um vollends zu zeigen, wie schwierig die Wiederbelebung des Vergangenen ist, erinnern wir daran, daß die Kunst der Küche nicht reist, weder

räumlich noch zeitlich, genauso wenig wie ihre Rezepte: Das ungarische Gulasch, das man in Ungarn bekommt, ist kein Ragout, sondern eine Suppe; die ›Paella Valenciana‹ wird an Ort und Stelle mit Kaninchenfleisch und nicht mit Meeresfrüchten zubereitet.

Als Leitlinien für das vorliegende Buch dienten zwar die Kochbücher im eigentlichen Sinn des Wortes, aber noch mehr Texte der allgemeinen Literatur. Von Aristophanes bis Zola, von Juvenal über Fielding oder Goldoni bis Gogol geben uns Dichtung, Roman und Theater eine genaue Vorstellung vom kulinarischen Geschmack der jeweiligen Gesellschaft, eine um so zutreffendere Vorstellung, als sie in den meisten Fällen ungewollt und nur am Rande hervorgerufen wird. Sicherlich muß man dabei die ›pantagruelischen‹ Übertreibungen als ›literarischen‹ Effekt ebenso hinnehmen wie, umgekehrt, das überspitzte Hungerleiderbild, das besonders häufig und gern im Schelmenroman gezeichnet wird, zum Beispiel in einem der ersten dieser Gattung, dem spanischen ›Lazarillo de Tormes‹ und auch schon im römischen Vorbild dieses Genre, dem ›Goldenen Esel‹ des Lucius Apuleius, eines Zeitgenossen Marc Aurels. Das ›Lächerliche Mahl‹, wie es Boileau und andere in Versen oder in Prosa satirisch schilderten, gehört ebenfalls zu den immer wiederkehrenden Themen, die uns herauszufinden helfen, was in dieser oder jener Epoche in bestimmten Kreisen für gutes Essen gehalten wurde und was in Wahrheit miserable Küche war.

Es gibt kaum eine Art der Literatur, die uns nicht brauchbare Hinweise auf diesem Gebiet lieferte. So servierte man zum Beispiel an jedem der Tage des ›Decamerone‹ den eleganten Damen und geputzten Herren, die vor der Pest aus Florenz aufs Land geflohen waren, zum Imbiß Süßigkeiten, Konfekt und Konfitüren. Denn es wäre ja unschicklich gewesen, diese sich für Geist und guten Geschmack zuständig fühlende Gesellschaft an Wurst und Saucenfleisch sich gütlich tun zu lassen, auf die Gefahr hin, sich dabei Finger und Gewänder zu beschmutzen... Außerdem war damals Zucker selten und daher teuer. Er war auch eher eine Zutat – haupt-

sächlich für Saucen – und weniger ein Nahrungsmittel, das er erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts werden sollte. Wenn also Boccaccio die Sitten der Aristokratie beschreibt, läßt er sie Gebäck essen; heute würde er sie sich von Kaviar und Räucherlachs ernähren lassen und sich wohl hüten, jungen Damen des ›Jet-Set‹ Windbeutel mit Sahne oder Napfkuchen zuzumuten. Baudelaire beklagt in seinem ohne Zweifel wahnwitzigen, aber gerade deswegen für gewisse fixe Ideen aufschlußreichen Pamphlet ›Pauvre Belgique‹ das Fehlen jeglicher Ragouts in der belgischen Küche. Zu Recht oder zu Unrecht – aber zumindest läßt er uns auf diese Weise wissen, daß Fleisch in Sauce für einen Franzosen des Zweiten Kaiserreiches das Hauptgericht par excellence war, während es heute die Grilladen sind. Baudelaire bedauert auch die schlechte Qualität der belgischen Gemüse und deren Zubereitung mit ranziger Butter. Diese Bemerkung zeigt, daß gekochtes Gemüse damals in der Gastronomie eine größere Rolle spielte als heute. So ist jede Geschichte der Kochkunst auch eine Geschichte des Appetits, der Gewohnheiten und des Geschmacks.

Literatur als Quelle der Geschichte, sagte ich; Geschichte, den Texten entnommen. Dabei glaubte ich, viele Werke zitieren zu müssen, die nur schwer aufzutreiben sind, ohne natürlich dabei die anderen außer acht zu lassen, die zu bekannt sind, als daß sie übergangen werden könnten. Trotzdem erhebe ich nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Ich habe da und dort sondiert, ich habe diese und jene Epoche erforscht, die eine oder andere Landschaft genauer betrachtet, diese und jene soziale Schicht. Ich habe dieses Buch Seite für Seite, langsam, schrittweise zusammengetragen, während der Ferien, als ich lesend und wiederlesend Abstand von der Tagesarbeit suchte. Das war meine Art der Erholung – und ich will hoffen, auch der Leser wird sie finden.

Es scheint mir gerechtfertigt zu sein, die Geschichte des Sinns der Gastronomie auf der Grundlage des literarischen Materials darzustellen, das Kochbücher und andere Werke bieten, weil auf diesem

Gebiet die Verklärung durch die Sprache eine wesentliche, um nicht zu sagen stellvertretende Rolle spielt. Schreibt Baudelaire nicht in ›Pauvre Belgique‹: »Keine Restaurants. Tröstungsmittel: Kochbücher lesen«? Baudelaire fährt dann fort: »Keine Geliebte, ein Buch über die Liebe lesen.« Wie die Sexualität ist auch die Ernährung untrennbar mit der Kraft der Phantasie verbunden.

Jedes Menu ist eine rhetorische Stilübung, jede gastronomische Kritik bedient sich gerne einer erhabenen oder heroischen Sprache, ganz als ob das Zufällige und Vergängliche ihres Gegenstandes durch den hochtrabenden Ton des Lobes oder des Tadels kompensiert werden müsse. Wie Descartes – larvatus prodeo – schreitet die Kochkunst immer unter der Maske einer überflüssigen und aufgeputzten Terminologie einher; der Mangel an Präzision bei der Bezeichnung, der Zusammensetzung und der Zubereitung der Gerichte ist einer der wesentlichen Gründe des undurchdringlichen Geheimnisses, das die Gastronomie der Vergangenheit umhüllt und die Enttäuschungen der Gegenwart verursacht. Auch die stets wechselnde Terminologie trägt dazu bei. Vor einhundert oder einhundertunddreißig Jahren war das ›Entrée‹ das Hauptgericht einer Mahlzeit und nicht deren Anfang. Das französische Wort ›Entrée‹ hat übrigens in den Vereinigten Staaten diese Bedeutung behalten; dort wird auf allen Menukarten der Hotels und Restaurants das Hauptgericht so bezeichnet. Aber die ›Entrées‹ des vergangenen Jahrhunderts waren nicht die Braten, auch nicht die ›Relevés‹, ein als Substantiv verschwundener Ausdruck, mit dem das unmittelbar nach der Suppe zu servierende gekochte Fleisch bezeichnet wurde, und der vollständig lautete: Relevé de potage – nach der Wegnahme der Suppe. Die ›Entremets‹, die Zwischengerichte, waren keineswegs Desserts wie heute, sondern in der Mehrzahl gesalzene Gerichte oder Gemüse, Pasteten, Eierspeisen und nur zum kleinsten Teil Süßspeisen. Das alles ist nie ganz klar, und wenn man unter ›Entrées‹, Fleisch oder Fisch, im Prinzip diejenigen Gerichte versteht, die den Mittelpunkt einer Mahlzeit bilden und die mit einer

Sauce serviert werden, so findet man darunter gelegentlich auch Speisen, die eigentlich zu den Braten gehören.

Diese den Kochbüchern aller Zeiten eigene Ungenauigkeit trifft auch auf jene Rezepte zu, die zwar oft weitschweifig und blumig formuliert sind, aber in allen wichtigen Fragen der Zubereitung und des Garens stumm bleiben. Die gastronomischen Revolutionen sind auch Revolutionen der Terminologie, ja man muß schon froh sein, wenn sie sich nicht allein darauf beschränken.

Die Sprache folgt noch mehr als die Kochkunst der Mode. Gar zu oft machen Worte und nicht der Gehalt die Küche, mag diese sich auch noch so ›neu‹ gebärden. Will man der Mode huldigen und von ihr profitieren, empfiehlt ein geistreicher zeitgenössischer Beobachter nach folgenden Regeln zu verfahren. Erstens: Der Vorspeise muß die Bezeichnung eines Desserts gegeben werden, zum Beispiel ›Sülzsorbet‹; zweitens: Schüsselpasteten sollen nur mit Fisch oder Gemüse hergestellt werden; drittens: Die herkömmlichen Bezeichnungen der Hauptgerichte müssen sinnverwirrend angewandt werden, vor allem bei Fleisch und Fisch. Beispiel: Seezungensteak; viertens: Die klassischen Dessertbezeichnungen sind als veraltet zu betrachten und durch Vorspeisenbegriffe zu ersetzen; Beispiel: Erdbeersuppe, Feigensuppe.

Nicht das Gericht, sondern die Syntax sei attraktiv, schreibt der gleiche Witzbold, indem er sich über die rhetorischen Erfindungen der ›Nouvelle cuisine‹ lustig macht. Dieser schwülstige Jargon, der verwirrt und aus dem niemand klug werden kann, hat keinen anderen Zweck, als Originalität vorzutäuschen. Das ist leichter, als ständig nach bewährten Rezepten zu kochen. Außerdem, und das ist der andere Zweck, wird der Gast eingeschüchtert, oder wenn man sich weniger bösartig ausdrücken will, verhext. »Dieser Einfluß der Sprache auf die Empfindung«, schreibt Henri Bergson, »ist ein tieferer als man gewöhnlich denkt. Die Sprache ist nicht nur die Veranlassung, daß wir an die Unveränderlichkeit unserer Empfindungen glauben, sondern sie täuscht uns gelegentlich auch über den

Charakter der wahrgenommenen Empfindung. Wenn ich zum Beispiel ein als vorzüglich geltendes Gericht esse, schiebt sich sein Name, der die Billigung seiner Qualitäten in sich trägt, zwischen meine Empfindung und mein Bewußtsein; ich bin dann imstande zu glauben, das Gericht schmecke mir, während ein nur geringer Aufwand von Aufmerksamkeit mich vom Gegenteil überzeugen würde.«

Immerhin hat Bergson sich einen Fall ausgesucht, in dem das als ›köstlich geltende Gericht‹ irgend einen Geschmack hat. Aber dieses Gericht könnte ebenso gut überhaupt keinen haben: dann würde man seine ›Feinheit‹ und seine ›Leichtigkeit‹ loben.

Glücklicherweise ist die gastronomische Literatur nicht nur dazu da, Irrtümer zu verdecken und Banalitäten zu bemänteln. Aber bei der Erforschung der Vergangenheit und selbst der Gegenwart ist es schwierig, eben jenen Unterschied zwischen der ›stummen‹ und der ›geschwätzigen‹ Küche aufzuspüren, derjenigen, die auf den Tisch kommt und der anderen, die es nur auf dem Papier und in Erzählungen gibt. Oder, besser gesagt, hinter der wortreichen Fassade der Prunkküche die volkstümliche, anonyme, bäuerliche oder ›bürgerliche‹ Kochkunst wiederzuentdecken, die aus Handfertigkeit und kleinen Geheimnissen besteht, die sich nur langsam in der Stille entwickelt hat und von niemandem im besonderen erfunden wurde. Dieser Kochkunst, dieser Durchschnittsküche, diesem bodenständigen gastronomischen Wissen ist es zu verdanken, daß es Länder gibt, in denen man ›gut‹ ißt – während andernorts die Küche eben ›schlecht‹ ist. Aber die traditionelle, rein praktische ›Hausmannskost‹ kann und darf nicht Selbstzweck bleiben. Denn wenn sie nicht durch Innovation, Nachdenken und durch die Extravaganzen einiger Künstler gelegentlich geschüttelt und gerüttelt würde, könnte auch die volkstümliche Küche verkümmern und fade werden. Das von den Jahrhunderten geschriebene gastronomische Feuilleton wird immer wieder inspiriert von dem ständigen Gerangel zwischen der Köchin am häuslichen Herd und dem erfinderischen Koch – diesem Kampf, der nach vielen Krächen mit einer Versöhnung endet.

Die beiden Quellen der Kochkunst

Ist es möglich, gut zu essen, ohne dabei satt zu werden? So oder so ähnlich könnte die Frage gestellt werden, auf welche die Gastronomie eine Antwort sucht. Dem Hungrigen schmeckt alles köstlich. Er ist also gar nicht fähig, eine Speise ihrer Qualität entsprechend zu beurteilen. Der ständig satte, wenn nicht gar übersättigte Bewohner gesegneter Landstriche ist zwar empfänglich für die Kunstfertigkeit der Köche, doch nur begrenzt aufnahmefähig für deren Leistungen.

Die Erfahrung lehrt, daß Tafelfreuden nur dort gedeihen können, wo verschiedenartige und kontrastreiche Gerichte und Weine miteinander konkurrieren. Wenn aus ungehemmter Erfindungskraft und leichter Hand raffinierte Geschmacksverbindungen entstehen, ereignen sich die Sternstunden der Gastronomie.

Reichhaltigkeit ist nicht gleichbedeutend mit ›großer‹ Küche, Mischen ergibt noch lange nicht eine gute Zusammenstellung. Das seltenste, kostspieligste Gericht kann unverdaulich und ohne jedes Interesse für den Gaumen sein. Aber ein ganz einfaches Essen zeugt von höchster Kunstfertigkeit, wenn die Verbindung zweier oder dreier, unter Umständen durchaus gängiger Produkte, jene besondere Schmackhaftigkeit ergibt, die nur derjenige hervorzuzaubern weiß, der sein Metier versteht.

In der langen Geschichte der Kochkunst gibt es immer wieder Perioden der Rückkehr zu den Naturprodukten als Reaktion auf eine schwerverdauliche und komplizierte Küche. Aber das Produkt in seinem Naturzustand ist ebensowenig wahre Kunst wie die ungewöhnlich schwere Küche: Ein großer Koch erweist dem Naturpro-

dukt die gebührende Ehre, indem er es sinnvoll und seinem Wesen entsprechend verwendet.

Er versteht es, seinen Geschmack und sein Aroma zur Geltung zu bringen und es seiner Konsistenz gemäß zu verwerten, damit es im Rahmen eines Ganzen die ihm zukommende Rolle vorteilhaft zu spielen vermag. Daher ist die Kenntnis der Geschmacksverbindungen – welche Produkte passen zusammen, können sich ergänzen und wie werden sie am zweckmäßigsten zubereitet? – ebenso wichtig wie der Sinn für Quantitäten und Proportionen. Es gab Zeiten, in denen jedes Gericht grundsätzlich unter Gewürzen erstickt wurde und nichts anderes mehr zu schmecken war als Zimt, Muskatnuß, Safran oder Pfeffer. Dann wiederum ertränkte man alles in Rahm oder Olivenöl, zwei kulinarische Hilfsmittel von ganz besonderer Schädlichkeit, wenn sie im Übermaß verwendet werden. Heute erlebt man in gewissen Restaurants eine völlig entartete, theatralisch aufgeputzte Verwendung von Kräutern: Steak mit Thymian oder Seewolf – in nördlicheren Breiten Barsch genannt – mit Fenchel. Gegrilltes Fleisch wird unter einer dicken Schicht von Thymian serviert, einer Pflanze, die genau so wenig zum Verzehr bestimmt ist wie Teeblätter. Sie dient einzig und allein dazu, einer Sauce, einem Ragout ihr Aroma zu verleihen, allenfalls auch noch einem Lammkotelett, wenn man dieses röstet und dabei einige Zweige auf der Glut verbrennen läßt. Und mit Fenchel werden in einigen sogenannten ›großen‹ Restaurants die reinsten Schwänke aufgeführt: Kellner im Frack entzünden unter dem verwelkten Leib eines unglücklichen Seewolfs einen Haufen Heu, um sogleich den von ihnen selbst entfachten Brand wieder zu löschen. Dessen einziges Ergebnis ist eine verkohlte Haut, während das Fleisch des Fisches kalt geblieben ist. Nein, meine Herren im Schwalbenschwanz: Das Aroma des Fenchel kann nur dann den Fisch durchdringen, wenn einige Zweige behutsam in sein Inneres gelegt werden, bevor man ihn, in Weißwein- und Zitronensauce, in den Ofen schiebt. Später, beim Zerlegen des Fisches in Filets, wird der Fenchel entfernt.

Im Speisesaal, am Tisch wird selten gut gekocht. Auch das Theater, das mit Crèpes Suzette, flambierten Omeletten und mit Pfeffersteaks in Cognac aufgeführt wird, während unter silbernen Schüsseln gefährliche Spirituskocher Gestank verbreiten, gehört auf den Jahrmarkt und unter die Aufsicht der Feuerwehr, aber nicht zur Gastronomie. Die regionale Küche reist nicht, wie die Erfahrung unwiderlegbar lehrt. Ich will das an einigen Beispielen veranschaulichen, bevor ich auf ihre wesentlichen Prinzipien eingehe.

In Marseille ist ein berühmtes Fischgericht zuhause, die ›Bouillabaisse‹. Fischgerichte gibt es an allen Küsten; in der Regel werden verschiedene Fische in einem Topf über dem Feuer gekocht, wobei man der entstehenden Suppe gewisse Ingredienzen beigibt, die je nach Ort verschieden sind: Rahm, Pfeffer, Safran, Weißwein, Zwiebeln usw. Dieser ›Meerestopf‹, der auch eine Süßwasserfisch-Suppe mit Weißwein sein kann wie zum Beispiel die sogenannte ›Pauchouse‹ im burgundischen Macon, besteht vor allem aus Fischstücken, Gemüsen und Brot, alles mehr oder weniger weich gekocht. In Livorno werden dieser Suppe noch Muscheln beigegeben. Man nennt sie dort ›Cacciuco‹. Die Muschelsuppe, ›Moules marinières‹, deren Zubereitung von Land zu Land variiert, ist im Grunde nichts anderes als eine ausschließlich aus Muscheln hergestellte Bouillabaisse. Die ›Baudroie en bourride‹ im südfranzösischen Sète ist eine Bouillabaisse, mit nur diesem einen Fisch, eben der ›Baudroie‹ – dem Teufelsfisch –, deren Brühe besonders gewürzt und abgeschmeckt wird. Der Fisch muß aus dem Mittelmeer kommen, nicht aus dem Atlantik, wo es ihn auch gibt. Aber der atlantische Teufelsfisch, auch Quappe genannt – in der Gastronomie als die französische ›Lotte‹ bekannt –, unterscheidet sich von seinem mittelmeerischen Artgenossen durch die Kopfform. Die ›Lotte‹ ist zwar ein vorzüglicher Fisch, aber den Leuten von Sète für ihre Fischsuppe eben nicht gut genug. Die Marseiller ›Bourride‹ ist eine Bouillabaisse, für die nur drei Fischsorten in Frage kommen: Teufelsfisch, Seewolf und Merlan, zu deutsch Wittling. Als Besonder-

heit wird der Fischbrühe vor dem Servieren ein ›Aioli‹ beigegeben, eine Art dicker Sauce aus Knoblauch, Eigelb und Olivenöl.

Die Rezepte für diese verschiedenen Fischsuppen sind allgemein bekannt, aber die Zubereitung kann stets noch perfektioniert werden; wichtig ist vor allem, die Kochzeit so bemessen zu können, daß man nicht nur eine wohlschmeckende Brühe, sondern auch einen noch genießbaren, das heißt nicht zerkochten Fisch erhält. Das kann man unter Umständen durch späteres Hinzufügen der Fische mit weicherem Fleisch erreichen. Die Marseiller Bouillabaisse verdankt ihren internationalen Ruf dem Fisch aus dem ›Golfe du Lion‹, dem ›Poisson de roche‹, dem Felsenfisch, dessen Fleisch besonders fest und schmackhaft ist. In eine gute Bouillabaisse gehören im übrigen auch Fische, die nur ihres Aromas wegen mitgekocht, aber nicht gegessen werden. Der wichtigste dieser ›Geschmacksgeber‹ ist die ›Rascasse‹, der Drachenkopf. Hingegen ist die Languste nur eine überflüssige – und kostspielige – Touristenattraktion, denn ihr Fleisch wird beim Kochen schlaff und verliert seinen Geschmack, ohne daß die Brühe dabei gewinnt.

Die Bouillabaisse ist von den örtlichen Gegebenheiten nicht zu trennen. Ihr Ruf beruht weniger auf dem im Grunde genommen ganz banalen Rezept als auf Art und Herkunft der Produkte. Selbst an Ort und Stelle ist es nicht leicht, das Gericht gut zuzubereiten, denn der Felsenfisch ist selten geworden und nicht abgestandener Safran schwer zu finden. In provenzalischen Restaurants sogar ist er fast immer verpanscht, weil dort Reste verwendet werden. So ist eine echte Bouillabaisse nur in Privathäusern oder auf Vorbestellung zu erhalten, mit anderen Worten, unter ebendenselben Voraussetzungen, denen sie ihre Entstehung verdankt: nach dem Fischfang, an der Küste selbst. Was man anderenorts, sozusagen abstrakt und beziehungslos, nachzuäffen versucht, ist fade und reizlos.

In diesem wie in vielen anderen Fällen entspricht das kulinarische Genie dem Genie der Landschaft. Unglücklicherweise verwechseln die Restaurantbesucher aller Welt allzuleicht Gastronomie mit Exo-

tik. Ein Gericht, das aus dem Rahmen fällt und daher ihre Aufmerksamkeit erregt, ist das fremdartige Gericht. Aber gerade dieses hat so gut wie keine Aussicht, zu gelingen. Um dem Mißerfolg aus dem Wege zu gehen, ›flambiert‹ der Koch den ›gerösteten Seewolf‹ oder gibt zur Bouillabaisse jene berüchtigte ›Rouille‹, eine Sauce aus Pfeffer, Knoblauch und Mayonnaise, die ebenso wenig dazu paßt wie Senf zum Fleisch. Und zum Rösten des Seewolfs ist zu sagen, daß er sich von allen Fischen für diese Art der Zubereitung am wenigsten eignet, denn sein Fleisch ist verhältnismäßig trocken. In keinem provenzalischen Kochbuch vor 1914 ist dafür ein Rezept zu finden. Das Rösten beraubt sein Fleisch allen Saftes und trocknet es nur aus. Allein fette Fische wie Sardinen oder Makrelen gewinnen durch eine derartige Behandlung. Aber wir leben im Zeitalter der ›Grillade‹; der ›Röst-Grill‹ herrscht wie die Vorurteile herrschen, heute wie seinerzeit, als man geradezu darauf versessen war, alles erst einmal gründlich zu kochen, selbst das zum Braten bestimmte Fleisch!

An diesen wenigen Beispielen wollte ich zeigen, welchen Schaden der Hang zum ›Pittoresken‹ in der Gastronomie anrichten kann. Denn allzuviele Köche geben sich nicht die Mühe, das für sie Erreichbare und ihrer Landschaft gemäße anständig zuzubereiten und anzurichten: Stattdessen glauben sie, ihre Menukarte mit allerhand fremdartigen Speisen bereichern zu müssen, die ihnen materiell garnicht gelingen können. Gewiß gibt es auch regionale Traditionen, die verpflanzbar sind. Doch die provenzalische Küche eignet sich dazu überhaupt nicht; sie kann nur in ihrem eigenen Klima gedeihen. Dies ist um so wichtiger zu wissen, als zur Zeit überall die Mode der provenzalischen Küche grassiert.

Ähnlich verhält es sich zum Beispiel auch mit der ›Potée franc-comtoise‹, jenem köstlichen kümmelgewürzten Topfgericht mit Speck und Räucherwürsten der alten Freigrafschaft Burgund. Wie könnte man es wohl richtig zubereiten ohne den wunderbaren, ganz einmaligen Duft des Specks und der Würste aus dem Städtchen

Morteau, die monatelang in den Kaminen warten müssen, ehe sie des Topfes würdig werden?

Grundsätzlich sind Topfgerichte, wie Bouillabaisse und andere Fischsuppen, Bauernessen, die man überall und zu allen Zeiten in dieser oder jener Form findet, in Deutschland als ›Pichelsteiner‹, in Flandern als ›Hochepot‹, in Frankreich als Rindfleischtopf – ›Pot-au-feu‹ – oder als ›Petit salé au choux‹ – gepökeltes Schweinefleisch mit Kohl.

Ein Koch wird zum Künstler, wenn er weiß, was er von den verschiedenen Traditionen übernehmen kann, ohne sie zu verraten. Warum, fragt sich wohl der Leser, spielt sich der Autor als Zensor auf, warum bekleidet sich der Historiker mit dem Gewand des Moralisten? Der Grund hierfür liegt auf der Hand: Leider, oder auch glücklicherweise, ist das Kochen eine normative Kunst, die, ähnlich wie die Grammatik, die Morallehre oder die Medizin, Maßstäbe setzt und in deren Bereich Beschreibungen und Vorschriften kaum voneinander getrennt werden können. Auch ist die Geschichte der Kochkunst nicht zu verstehen, wenn man den Ursprung der verschiedenen Eßgewohnheiten nicht kennt.

Die Kunst des Kochens schöpft aus zwei Quellen: Die eine Quelle ist die volkstümliche Küche, die andere ist die sogenannte große Küche, die zu allen Zeiten im Gefolge des Wohlstands auftrat und immer noch auftritt. Die Geschichte macht Unterschiede zwischen der bäuerlichen Küche – oder der Küche der Fischer und Küstenbewohner – und der höfischen Küche; zwischen der Hausmannskost, wie sie die Hausfrau und deren biedere Köchin pflegen, und der professionellen Küche, die zu beherrschen nur fanatische, ihrem Beruf gänzlich ergebene Köche die Zeit und auch die Kenntnisse haben.

Die volkstümliche Küche hat den Vorzug, landschaftsgebunden zu sein, die Produkte der Gegend und der Jahreszeiten in enger Harmonie mit der Natur zu verwenden, sich auf uralte, unbewußt tradierte Gebräuche zu stützen und nach Verfahren zu kochen, die lange erprobt und mit ganz bestimmten traditionellen Geräten ver-

bunden sind. Von dieser Küche kann man sagen, daß sie im allgemeinen nicht auf Reisen geht.

Die andere, die ›große‹ Küche, ist hingegen Erfindung, Erneuerung und ständiges Experimentieren. Wir werden sehen, daß seit der Antike eine Anzahl gastronomischer Revolutionen stattgefunden haben, die wichtigsten – zumindest für die europäische Küche – zu Beginn des 18. und anfangs des 19. Jahrhunderts. Wir werden sehen, daß manche dieser Revolutionen sogar eine Rückkehr in die Vergangenheit mit sich brachten, ohne daß man sich dessen bewußt wurde. So war die Verbindung von süß und sauer, von Fleisch und Früchten, die wie bei der Pfirsich-Ente seit einigen Jahren in gewissen Restaurants als ein Beweis für Exzentrität gang und gäbe ist, im Mittelalter und bis zum Ende des 17. Jahrhunderts die Regel. Fast alle Rezepte für die Fleischzubereitung sahen die Verwendung von Zucker vor. Der ›Cuisinier‹ von Pierre de Lune, 1656, enthält Rezepte für Orangen mit Fleisch, für kandierte Früchte und Datteln mit gesalzenem Fisch, für eine Suppe aus Himbeeren, Melonen und Muskatnuß.

Aber wenn die ›große‹ Küche ersinnt, erneuert, kreiert, setzt sie sich auch manchmal der Gefahr aus, unnötig zu komplizieren und zu überladen, so daß, wie bereits gesagt, die Gourmets immer wieder reumütig zur bodenständigen Küche zurückkehren. Ich möchte hinzufügen, daß ein Koch, der jede Beziehung zur volkstümlichen Küche verloren hat, selten noch fähig ist, einen echten Leckerbissen zu erfinden. Es ist ja auch kein Zufall, daß große Kochkunst gerade in solchen Gegenden blüht, in denen bereits eine traditionelle, wohlschmeckende, variantenreiche Küche vorhanden ist, die ihr als Grundlage dient. Schließlich darf man auch nicht vergessen, daß die Entstehung eines städtischen Mittelstandes im 18. und besonders im 19. Jahrhundert zu einer Symbiose der volkstümlichen und der großen Küche, der ›unbewußten‹ und der ›bewußten‹ geführt hat. Das Ergebnis war die ›bürgerliche‹ Küche, der zahlreiche Kochbücher gewidmet sind. Sie übernahm die Gediegenheit und das Aroma der

regionalen Küche und fügte die Feinnervigkeit und ›Rasse‹ der großen Gastronomie hinzu, was sich vor allem in den Saucen bemerkbar machte.

Wenn die Eigenschaften der soliden, landschaftlich geprägten bäuerlichen Küche vergleichbar sind mit denjenigen eines Zug- oder Arbeitspferdes, wenn die ›große‹ Küche elegant und feingliederig erscheint wie ein Vollblut, ähnelt die bürgerliche Küche wohl dem, was der Pferdezüchter als Halbblut bezeichnet: Es trabt, aber es galoppiert nicht. Aber es trabt immerhin schneller als seine bäuerliche Mutter, von der es die Haltung und die Widerstandskraft hat, und es trabt länger als sein Vollblut-Vater galoppiert, dessen Schlankheit und Schnelligkeit es geerbt hat. Im übrigen schließt die bürgerliche Küche Innovationen keineswegs aus, ganz im Gegensatz zu der rein traditionellen Küche, die Generationen hindurch konservativ die gleiche bleibt. Jeder ›Cordon bleu‹, jede geschickte Köchin hat ihr eigenes kleines Geheimnis, verfügt über sehr persönliche Kunstgriffe, mit denen sie althergebrachte Rezepte verfeinert und bereichert; und jeder kennt die handgeschriebenen, meist vergilbten Notizen in alten Kochbüchern, die als Zeugnisse der Kochkünste einer Urahne eifersüchtig gehütet werden.

Die Geschichte der Gastronomie ist im Grunde nichts anderes als eine ununterbrochene Folge von Austausch, Konflikt, Trennung und Wiederbegegnung zwischen der alltäglichen Küche und der großen Kochkunst. Kunst ist persönliche Schöpfung, aber ohne solide handwerkliche Basis ist Schöpfung nicht möglich.

An einem Beispiel will ich erläutern, was ich unter Zusammenwirken von volkstümlicher und großer Küche verstehe. Die Bauern der Toscana bereiten weiße Bohnen, ›Fagioli‹, auf eine Weise zu, die sie besonders saftig und wohlschmeckend geraten läßt: Eine Flasche, oder noch besser, ein zuvor seiner Strohumhüllung entkleideter ›Fiasco‹ – eine jener dickbauchigen, enghalsigen, in Mittelitalien üblichen Weinflaschen – wird zu Dreivierteln mit Bohnen gefüllt. Dann füllt man Wasser in die Flasche, bis die Bohnen bedeckt sind.

An einem starken Faden wird die gefüllte Flasche in leichter Schräglage über ein sacht brennendes Holzkohlenfeuer gehängt. Nach etwa acht oder zehn Stunden langsamen Verdunstens sind die Bohnen samtweich gekocht und dabei dennoch prall und ganz geblieben und können gegessen werden, entweder ›all' uccelletto‹, das heißt in einem Ragout, oder mit Olivenöl und Zwiebeln, wodurch sie meiner Ansicht nach noch gewinnen. Ein um 1583 entstandenes Gemälde des Annibale Carracci ›Il Mangiafagioli‹, der Bohnenesser, bezeugt, wie alt die Vorliebe für dieses Gericht in Mittelitalien und in der Toscana ist. Hier haben wir ein echtes Beispiel volkstümlicher Küche: Intelligenz und Erfahrung entdecken die bestmögliche Zubereitungsart eines Essens, ohne Aufwand und Mehrkosten. Wie könnte sich nun die ›große‹ Küche diese bäuerliche Tradition zu eigen machen? Nun, ganz einfach, indem sie die im Fiasco gekochten Bohnen einem kunstvollen Gericht beigibt – das noch zu erfinden wäre! In der Toscana gibt es dergleichen nicht.

Die Kochkunst dient zur Vervollkommnung der Ernährung. Die Gastronomie ihrerseits ist die Perfektionierung der Kochkunst. Ein Koch, der nicht in der Lage ist, die Grundnahrungsmittel ebenso vollkommen wie in der bäuerlichen Küche zuzubereiten und zu würzen, ist ein Hochstapler. Er gleicht einem Dirigenten, der sich für einen großen Künstler hält, weil er viele Musiker unter seinem Stab vereinigt – aber jeden so spielen läßt, wie es ihm gerade paßt. Solche Köche führen zum Untergang der Kochkunst. Sie sind das Ärgernis der modernen Touristik-Gastronomie. Ich will damit nicht behaupten, daß die ›große‹ Küche stets die Weiterentwicklung der volkstümlichen Küche ist, die zwar eine verfeinerte Art der Ernährung darstellt, aber nichts dem Zufall überläßt, im Gegenteil diesen vermeidet. Ja, die Reformatoren der Gastronomie haben oft gegen die traditionelle Küche anzukämpfen, die zwar an ihren Qualitäten und Vorzügen, ebenso sehr aber auch an ihren Irrtümern festhält, die in Fett ertränkt oder durch Verkochen verdirbt, was trocken geröstet oder gerade pochiert werden müßte.

Die ›große‹ Küche ist keineswegs nur den privilegierten Schichten vorbehalten. Wohlhabende Völker, begüterte Kreise essen nicht immer am besten. Bereits im Altertum reagierte ein wirklicher Kenner wie Horaz mit einem Bekenntnis zur vernünftigen Einfachheit auf die anspruchsvolle Üppigkeit tafelfreudiger Parvenus, deren überladene Tische eher ihrem eigenen Dünkel schmeichelten als ihrem Magen. Ich bin weit davon entfernt, die Berechtigung der großen Kochkunst in Frage zu stellen. Doch die delikaten Geschmacksverbindungen eines Antoine Carême sind ebenso wenig einem hergelaufenen Stümper zugänglich wie die ›Terribilità‹, die Gewaltigkeit, eines Michelangelo Vorbild für den erstbesten Steinmetz sein kann. Es wäre unmoralisch, über die Kochkunst zu schreiben, wenn gut Kochen und gut Essen nur eine Geldfrage wären. Gerade bei den ärmsten Völkern hat der Autor dieses Buches ausgezeichnete Speisen und Gerichte kennengelernt, so in Sizilien die ›Caponata‹, in Mexiko den ›Mole poblano‹. Die ›Caponata‹ ist ein Gemisch aus Tomaten, Oliven, Auberginen, Courgetten, Pepperoni, alles in Olivenöl gedämpft. Man findet dieses Gericht in vielen Varianten rund um das Mittelmeer, beispielsweise – unter der Bezeichnung ›Ratatouille‹ – in Nizza.

Nicht weniger volkstümlich sind in Mexiko die ›Moles‹. Das 1877 in Puebla erschienene Kochbuch ›La Cocina Poblana‹ – die pueblanische Küche – bietet Rezepte für nicht weniger als vierundvierzig Spielarten des beliebten Eintopfgerichts, unter denen jedoch die ausdrücklich nach der schönen Stadt am Fuße des Popocatepetl benannte unstreitig eine Sonderstellung und einen Ehrenplatz beanspruchen kann. Der ›Mole poblano‹ ist ein Truthahnpfeffer, dessen berühmte Sauce eine wahrhaft erstaunliche Vielfalt von Zutaten erfordert. Das Gericht ist denn auch als ein ›Verdadero mestizaje gastronomico‹ bezeichnet worden. Alle Völker und Kulturen, die sich seit der Eroberung des Landes durch die Spanier auf mexikanischem Boden miteinander vermischten, scheinen etwas dazu beigesteuert zu haben. Mexikanischer Herkunft ist zunächst der Truthahn

selbst, sind sodann der ›Chile‹ oder mexikanische Pfeffer, die Tomate und der zur Herstellung eines ›Mole poblano‹ gleichfalls unentbehrliche Kakao. Mandeln, Rosinen und Knoblauch dagegen haben erst die Spanier in die Neue Welt gebracht, aus ihrer Heimat, wie sie andere wichtige Zutaten dieses mexikanischsten aller Gerichte aus dem fernen Osten in Mexiko einführten, so den schwarzen Pfeffer, Zimt und Nelken.

Für die Erfindung dieses Gerichts wird in Mexiko die folgende Anekdote erzählt: Eines Tages sei ein spanischer Soldat in die Hütte einer ›India‹ getreten und hätte ihr in drohendem Ton befohlen, ihm etwas zu essen zu kochen. Die Frau habe zwar nicht gewagt sich zu weigern, sei aber, um dem hochfahrenden Fremden seine Unmanierlichkeit einzutränken, auf die List verfallen, ihm ein Essen anzurichten, das ihm sicherlich im Halse stecken bleiben würde. So hätte sie alles gerade in ihrer Küche Vorfindliche wahllos gemischt in einen Topf geworfen und zusammen gekocht: ein Stück spanisches Weizenbrot, ein paar altbackene Tortillas – Maisfladen, die noch heute wie vor der Ankunft der Spanier von den meisten Mexikanern statt des Brots gegessen werden – eine Handvoll grüne Pfefferschoten, eine Handvoll Kakao, Rosinen, Knoblauch und so weiter... Zu ihrem eigenen nicht geringen Verdruß habe das auf diese Weise angerichtete Essen dem ungebetenen Gast ausgezeichnet geschmeckt – wie es an Feiertagen und bei festlichen Gelegenheiten den Mexikanern aller Stände und ›Kasten‹ noch heute schmeckt: eben als Mole poblano.

Nun behauptet diese Anekdote nicht nur, daß jene liebende Vermählung der Gegensätze, von der die vielfältig gemischte mexikanische Nation im großen Ganzen einstweilen nur träumen kann, in dem Kochtopf, in dem einst das nationale Festtagsessen erfunden ward, schon stattgefunden habe. Außerdem wird in der Anekdote noch versichert, daß dieses glückliche Ereignis sich gegen den Willen der Köchin, gleichsam der eisernen Notwendigkeit des Zufalls gehorchend, eingestellt habe. Und damit entspricht die Geschichte

von der Erfindung des Mole poblano einem Muster, dessen man sich mit Vorliebe bedient, wenn Rechenschaft von Erfindungen der Kochkunst zu geben ist. Stets spielt in den nach diesem Muster erfundenen Geschichten kulinarischer Neuerungen der Zufall die Rolle des schöpferischen Prinzips. Nur wird den vom Zufall beglückten Köchen dieser Geschichten gewöhnlich nicht, wie der Erfinderin des Mole poblano, nachgesagt, daß sie statt des neuen Gerichts eigentlich etwas Ungenießbares auf den Tisch bringen wollten, sondern, daß sie ein beliebtes herkömmliches Gericht, aus Versehen eine Zutat durch eine andere ersetzend, eigentlich verdorben, glücklicherweise aber dadurch in ein höchst schmackhaftes Neues verwandelt hätten.

Die gewissermaßen darwinistische Tendenz der durch solche Geschichten belegten Vorstellung von der ›Entwicklung der Kochkunst durch zufällige Mutationen‹, stellt einerseits den Konservativismus unserer kulinarischen Vorlieben in Rechnung – die sich neuen Speisen nur einigermaßen widerwillig zuwenden – andererseits die Tatsache, daß manches Leibgericht selbst des Bauern, der bekanntlich ›nicht frißt, was er nicht kennt‹ durch irgendeinen unleugbaren historischen Zufall irgendwann erstmals auf den Tisch kam. Die in Deutschland noch heute so beliebte Kartoffel ist ja kein dort seit jeher bodenständiges Gewächs, sondern wird dem gleichen ›historischen Zufall‹ verdankt wie die gleichfalls erst neuerdings aus Amerika eingeführte Tomate, die eine der wichtigsten Zutaten zu der oben erwähnten ›Caponata‹ und zu vielen anderen Leibgerichten nicht nur der Bauern der Mittelmeerländer ist. Mit Kartoffeln und Tomaten kann man also dank der Entdeckung Amerikas heutzutage in Hamburg und Palermo nicht nur gut, sondern auch billig kochen. Ein guter Koch leistet mit bescheidenen Zutaten Hervorragendes.

Aber wenn hoher Lebensstandard allein noch lange nicht eine große Kochkunst hervorbringen kann, vermag andererseits eine gastronomische Tradition längerem harten Elend nicht standzuhal-

ten. Sizilien ist ein klassisches Beispiel: Im Altertum war es die Heimat der Gastronomie und selbst in Athen wurden Kochbücher benutzt, die von Sizilianern verfaßt waren. Platon läßt im ›Gorgias‹ den Sokrates einen »Mithaikos, der über die sizilianische Kochkunst geschrieben hat« erwähnen. Es wird auch von einem anderen gastronomischen Schriftsteller Siziliens berichtet, dessen Texte teilweise erhalten sind: Archestratos aus Gela oder Syrakus. Aber dann versank Sizilien für Jahrhunderte in Dunkelheit und Armut und hatte Mühe, sein kulinarisches Patrimonium zu bewahren. Eine Tradition kann ja nur fortbestehen, wenn sie täglich gepflegt wird – und gepflegt kann sie nur dort werden, wo ein Minimum an Wohlstand herrscht.

Eine lebendige, kulinarische Tradition ist aber Voraussetzung der erfinderischen ›großen‹ Küche, von der die Geschichte der Gastronomie vorzüglich handelt. Die großen Kochbücher sind das schriftliche Zeugnis allen Suchens, Erfindens und Erneuerns, aber nicht des alltäglichen Trotts der Gewohnheit. Jene Mahlzeiten, die uns die Geschichte überliefert, sind, wie sollte es anders sein, die großen Gelage, die fürstlichen Schlemmereien und die üppigen Speisefolgen festlicher Anlässe. Wollte man die Geschichte der Gesellschaft und ihres Alltags schreiben, wäre das alles unwesentlich. Aber für die Geschichte der Gastronomie als die Geschichte einer Kunst ist dieses Wissen von Gewinn. Denn die schöpferische Phantasie der großen Meister fand gerade bei außergewöhnlichen Gelegenheiten die Freiheit – und auch die finanziellen Möglichkeiten – ihrer vollen Entfaltung.

Vom Hasen des Aristophanes zum Wildschwein des Petronius

Der griechische Komödiendichter Aristophanes war bäuerlicher Herkunft. Die Bauern Attikas waren Leute nach seinem Geschmack, und in allen seinen Komödien wird, wie bei diesen, viel gegessen und getrunken: Jeder Anlaß, ob gut oder schlecht, wird vom einfachen Volk zum Vorwand genommen, ein paar Gläser zu trinken oder einen Leckerbissen in den Ofen zu schieben. In den ›Acharnern‹ gibt der Dichter einen Landmann, den guten Dikaiopolis, der, des Kriegsführens müde, beschließt, mit dem Feind seinen Privatfrieden zu machen und aus diesem guten Grunde zu einem Mahl rüstet, das den Mund der Athener Theaterbesucher um so wäßriger machen mußte, als diese im Jahre 424 v. Chr. gerade jenes Krieges wegen grausam unter Hunger litten: »Ha, Burschen, habt ihr nicht gehört? / Was treibt ihr? Hört ihr nicht des Herolds Ruf? / Marsch, siedet, bratet, dreht den Spieß, zieht ab die Hasen, hurtig, hängt die Kränze aus, / bringt Gabeln her, die Schnepfen dran zu stecken« (VI. Szene).

Diese Verse enthalten einen wichtigen Hinweis: Man kocht, bevor man brät – für einen Koch unserer Zeit eine unmögliche Vorstellung! Denn das Prinzip des Bratens besteht im Garen durch Konzentration der Säfte, während das Kochen gerade das Gegenteil bewirkt. Wenn Fleisch vor dem Braten gekocht wird, geht der ganze Vorteil dieser Garungsart verloren, denn der Fleischsaft vermischt sich mit dem Wasser. Bei Archestratos finden wir die Erklärung für dieses doppelte Garen: Viele Völker empfinden Widerwillen gegen rohes Fleisch – und ich selbst glaube versichern zu können, daß in

keinem Land Bauern jemals rohes Fleisch essen. Archestratos bekämpft dieses Vorurteil und empfiehlt folgendes Rezept: »Der Hase kann auf mehrere Arten zubereitet und angerichtet werden. Die beste Art ist diese: man brät ihn, nimmt ihn vom Spieß, solange er noch ein wenig roh ist, salzt ihn und setzt das Fleisch den hungrigen Gästen vor. Vor dem noch etwas blutenden Fleisch soll man kein Gesicht schneiden, man soll es vielmehr gleich essen. Alle anderen Zubereitungsarten sind meiner Ansicht nach absurd...« Archestratos lehnt vor allem die Zubereitung mit dicken Saucen und zuviel Käse und Öl ab, wie sein Text uns verrät, aber seine Rückkehr zur Einfachheit ist in Wirklichkeit eine Verfeinerung – ein Vorgang, der in der Kochkunst oft zu bemerken ist. Denn ursprünglich galt das Kochen als Fortschritt im Vergleich mit dem Rösten. »Wenn Homer Rinder opferte, machte er auch keine Saucen«, lesen wir bei Athenäus. »Bei ihm gab es keine Fleischbrühe. Er war so primitiv, daß er selbst die Eingeweide röstete«. Das Rösten, unsere heutige Grillade, galt im Altertum als ein höchst barbarisches Verfahren – als ob eine Zubereitungsart barbarisch oder zivilisiert sein könnte, wenn sie dem jeweiligen Produkt am meisten zusagt. Platon, der wie viele antidemokratische Autoren die Schuld an der politischen Dekadenz seines Landes unter anderem auch dem Luxus der Tafel zuschrieb, empfahl den Bürgern seines ›Staates‹ die Rückkehr zu einem männlicheren Regime, dessen Reiz er folgendermaßen beschrieb: »Natürlich werden sie Salz und Käse und Zwiebeln und Gemüse, was man eben auf dem Lande zu benützen pflegt, zubereiten. Auch Nachtisch wollen wir ihnen meinethalben vorsetzen, und Feigen und Kichererbsen und Bohnen und Myrthenbeeren, und Eicheln werden sie am Feuer rösten und mäßig dazu trinken.«

Diese primitive Lebensart würde Aristophanes gar nicht gut heißen, dessen Stücke nach Thymian und wildem Majoran, nach goldbraun gebratenen Tauben und nach Aalen aus dem Kopai-See duften, und in denen feigenblattumhüllte Pasteten, Käsekuchen und Sesambrote Hauptrollen spielen. Auch im ›Frieden‹ ist zwar die

Rede davon, »Kichererbsen zu rösten und Bucheckern zu braten«, aber in dieser Komödie ruft der kriegsmüde Soldat: »Oh, wie schön, oh, wie schön, / daß ich los den Helm bin, / und die Zwiebeln und den Käs!«, um dann lauthals fortzufahren: »Holt bei mir zwei Krammetsvögel, nehmt auch die Kapaunen mit! / Molke hatt' ich auch im Hause, Hasenfleisch vier Stücke noch.«

Ohne Hasen kein gutes Essen, könnte man sagen. In der Antike wurde das Fleisch dieses Tieres neben dem des Schweines am meisten geschätzt. Später, zur Glanzzeit des Römischen Reiches, im 1. Jahrhundert der christlichen Ära, wird der Dichter Martial schreiben: »Wenn der Krammetsvogel den ersten Rang unter Vögeln einnimmt, dann ist der Hase der erste unter den Vierfüßlern.« Die Römer werden übrigens Hasen zusammen mit Rehen in eingezäumten Waldgehegen aufziehen.

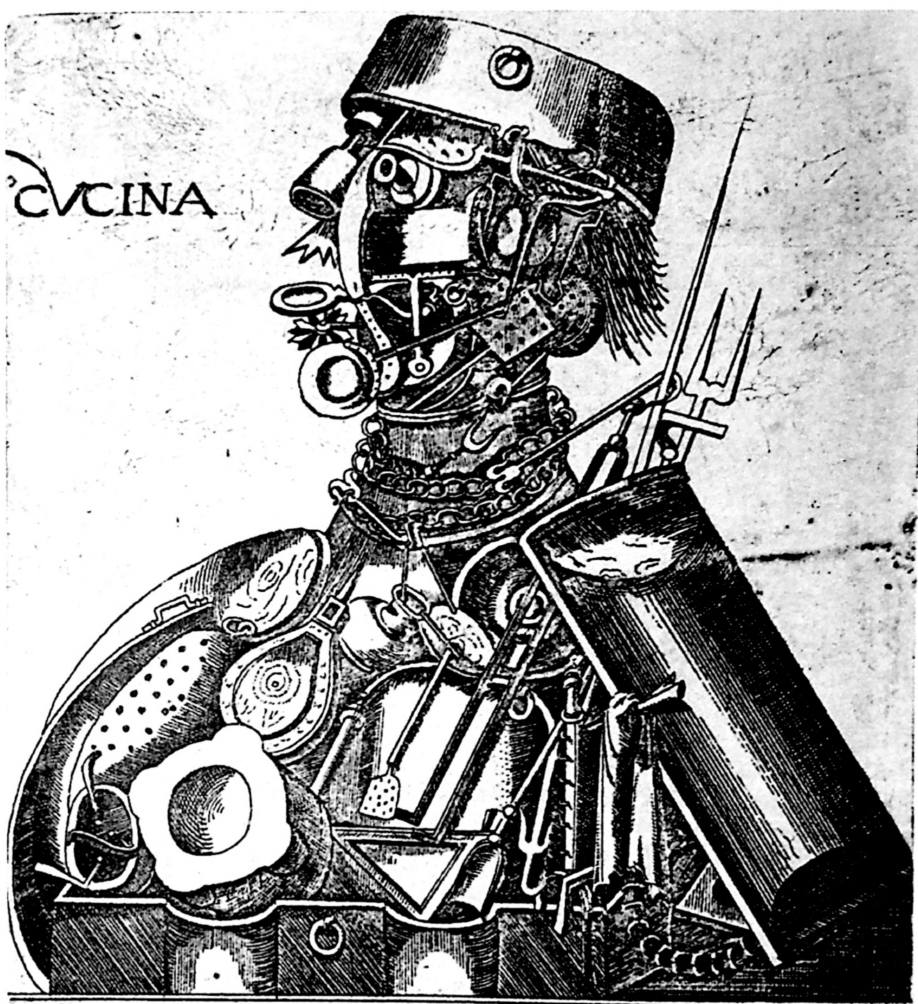
Von den kulinarischen Anspielungen und Beschreibungen in der klassischen Literatur abgesehen, gab es im Altertum zahlreiche spezielle Kochbücher. Zu diesen sind auch die Schriften der Ärzte, Diätetiker und Naturforscher zu zählen, die uns Hinweise auf die griechische und römische Ernährungsweise geben. Da uns indessen die Kochkunst, die Gastronomie, interessiert und nicht einfach die Ernährung, hätten wir gerne Rezepte näher studiert. Leider ist kein vollständiges griechisches Kochbuch erhalten. Der bei Platon erwähnte Mithaikos ist für uns nicht mehr als ein Name, ebenso wie Archytas aus Tarent, oder Erasistratos, der Fischspezialist, Hegesippos, auch aus Tarent; die beiden Herakleiden aus Syrakus, Nereus aus Chios, der einen Meeraal auf so köstliche Weise in der Brühe zu kochen verstand, daß man ihn den Göttern hätte vorsetzen können, und Aphtonitas, der Erfinder der Blutwurst.

Einige Rezepte sind uns immerhin überliefert, dank einem ägyptischen Sammler, Athenäus aus Naukratis, dessen im 3. nachchristlichen Jahrhundert geschriebenes Werk, die ›Deipnosophistai‹ – das Gastmahl der Gelehrten –, zwar Zitate von Schriftstellern und von Köchen, doch nur wenige technisch präzise Rezepte enthält. Darun-

ter befinden sich aber glücklicherweise einige des berühmten Archestratos von Gela, eines Zeitgenossen des Perikles.

Der Sizilianer Archestratos war in Wirklichkeit weniger ein Koch als ein reisender Gastronom, der seine Erlebnisse und Erfahrungen in einer ›Spruchdichtung‹ niederlegte, einer Art Parodie der ›Sinnsprüche‹ des Hesiod und anderer Autoren der gnomischen Dichtung. Mit Recht wurde Archestratos mit Brillat-Savarin (1755–1826) verglichen. Denn in der Tat reiste mehr als zwei Jahrtausende später der Verfasser der ›Physiologie du goût‹ überall herum, nicht nur um die besten Qualitäten der Naturprodukte aufzuspüren und zu beschreiben, sondern auch die vorteilhafteste Art ihrer Zubereitung herauszufinden. Ja, er ging so weit, Regeln für deren genußreichsten Verzehr aufzustellen, in dem er empfahl, niemals mehr als vier, allenfalls fünf bei Tisch zu sein, um ein gastronomisches Mahl wirklich würdigen zu können. Es scheint, daß er außergewöhnlich schnell verdauen konnte und daß das Essen bei ihm nicht anschlug, denn er blieb sehr mager. Diese Eigenheit gestattete ihm, ohne Unterlaß seiner kulinarischen Leidenschaft zu frönen.

Athenäus, der weltreisende Gourmet des Altertums, hat uns einige Rezepte hinterlassen, dank derer wir uns in die Atmosphäre der griechischen Küche zurückversetzen können. Hier einige Kostproben seiner Erfahrungen: »Vom Thunfisch: Wenn du auf der weiten und heiligen Insel Samos besonders großen Thunfisch findest, kaufe ihn sofort, was er auch kosten mag. In Byzanz ist er ebenfalls sehr gut, wie auch in Carystum (Caros in Ligurien) und auf der berühmten Insel der Sizilier. Die Thunfische von Kephallenia (im Ionischen Meer) und von der Küste von Tyndarus gehören zu den besten; aber solltest du eines Tages nach Hipponion (heute Vivonia oder Zambiona), der wasserumgebenen Stadt der Bruttier im weithin berühmten Italien, kommen, dann wirst du die weitaus besten von allen Thunfischen finden, neben denen es nichts dergleichen mehr gibt. Diejenigen, die wir bei uns fischen, haben sich von dort hierher

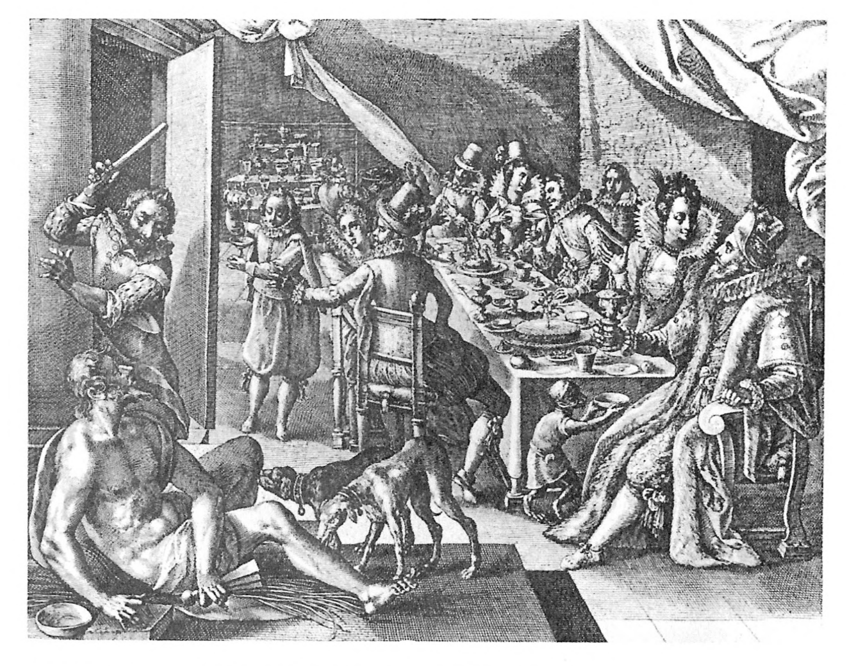


Quando a' l'huomo insatiabile dispiacque
Le giande usar per cibo è nutrimento.
Questa figura nùa nel mondo nacque
A diletar il gusto a' suo contento.

Onde non più la purità dell'acque
Cadè nel uariato condimento.
Ma mille sughi d'herbe è mille odori
Ch'all'appetito dan mille sapori.

Angelo Saluadori form.

1. Die Küche.
Kupferstich von Giuseppe Arcimboldo





2. Das Gastmahl des reichen Mannes und der arme Lazarus.
Kupferstich von Crispin de Passe
3. Die Vorräte des reichen Mannes. Kupferstich von Jacob Maetham





4. König Midas bei Tisch. Gemälde von Frans Francken d.J.
5. Affenmahlzeit. Gemälde von David Teniers d.J.



6. ›Das zierliche Vorschneiden…‹
Titelblatt eines Tranchier- oder Vorlege-Buches, Amsterdam 1664



Teutscher Vielfraß /
Des
Teufels Leibpferd /
oder
Christliche Betrachtung /
Darinn der itzi-
gen letzten Freß- und Sauff-
Welt treulich gezeiget wird / was für
excesse bey dem heutigen laulichen Christen-
thumb in Betrachtung der Gastereyen zu mercken /
wie so viel tausend WeltKinder durch den VielFraß / als
des Teuffels Leibpferd / sich nicht allein arm und kranck / ins
Grab / sondern auch zum Teuffel in die Hölle stürtzen / und
wie man hingegen in diesen bösen Zeiten durch gar leichte
und geringe Mittel das alles könne endern / und nicht allein
auff Erden / sondern auch im Himmel grosse Schä-
tze samlen /
Zur Warnung vor dem hereinbre-
chenden Unglük
beschrieben und auffgesetzet
Von
M. HEINRICO Ammersbach / Past. zu S.
Paul. in Halberstadt.

JENA
In Verlag Zachariæ Hertels / Buchh. in Hamburg /
Druckts JOHANN NISIUS, 1664.

7. Titelblatt eines Traktats gegen die ›itzige Freß- und Sauff-Welt‹, Hamburg 1664



8. Tantalus.
Majolika-Arbeit von Christoph Gandtner

ALMANACH

DES GOURMANDS,

OU

CALENDRIER NUTRITIF,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;

Suivi de l'Itinéraire d'un Gourmand dans divers quartiers de Paris, et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires, Anecdotes gourmandes, etc.

PAR UN VIEUX AMATEUR.

Tanquam leo rugiens, circuit quærens quem devoret.

S. Petr. epist., cap. VI, vers. 8.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue Pavée-Saint-André-des-Arcs, n°. 16.

AN XI. — 1803.

9. Titelblatt des ›Genießeralmanachs oder Ernährungskalenders‹ auf das Jahr XI der revolutionären Ära, Paris 1803



10. ›Bestrafung der Faulenzer im Armenhaus zu Hamburg...‹
Kupferstich zu ›Middletons Complete System of Geography‹, um 1760

verirrt, nachdem sie ein großes, sturmgepeitschtes Meer durchquert haben, so daß sie nicht mehr gut sind, wenn wir sie fangen. Den Unterleib dieser Fische lobt man ganz besonders.

Weiblichen Thunfisch gibt es besonders in Byzanz. Nehme davon das Schwanzstück, brate es, in Scheiben geschnitten, völlig durch. Bestreue es nur mit Salz, gieße Öl darüber, tunke es sodann in eine starke Salzlake. Danach kannst du es ohne Sauce essen. Es ist ein Gericht, das den Göttern Appetit machen würde. Wenn du es aber mit Essig servierst, beraubst du es aller seiner Vorzüge.

Euthydemos, der Verfasser eines Buches über Salzfleisch und Gemüse, sagt, daß Byzanz die Heimat des gesalzenen Thunfisches, der Makrele, die über dem Meeresgrund schwimmt, und des sehr nahrhaften Engelfisches (eine Barschart) sei. Die Händler der Abruzzen, aus Kampanien oder aus der guten Stadt Tarent fahren nach Cadix, um von dort marinierten Thunfisch in großen irdenen Krügen nach Hause zu bringen. Für ein Faß gesalzenen sizilianischen Thunfisches verzichte ich gern auf den Umber, um dessenwillen man weit in den Pontus reist. Diejenigen, die ihn loben, achte ich gering; wenige Leute wissen, daß er nur ein mageres und armseliges Essen hergibt. Aber nimm stattdessen eine drei Tage lang gesalzene Makrele, ehe sie sich in der Salzlake auflöst...«

»Kleine Ährenfische« (Jungaale, die spanischen ›Angulas‹): Sie ähneln den Setzlingen, nicht den Stinten. Mißtraue allen Ährenfischen, mit Ausnahme derer aus Athen, die in der Laichzeit gefangen werden und die von den Ioniern ›Schaum‹ genannt werden. Sie müssen ganz frisch in der Bucht von Phaleron gefischt werden. An den Küsten von Rhodos gibt es ebenso gute, vorausgesetzt, daß sie wirklich von dort stammen. Wenn du sie essen willst, gib Meerquallen dazu, solche, die rundum behaart sind, würze alles zusammen mit in Öl zerstampften Gemüseblüten und backe es dann in der Pfanne. Der Ährenfisch darf das Feuer gerade nur sehen. Er ist bereits gar in dem Augenblick, in dem das Öl schäumt. Chrisippos bemerkt, daß Ährenfische von den Athenern gering geschätzt wer-

den, weil es deren so viele gibt, während man sie überall sonst sehr liebt. Es geht ihnen also ähnlich wie den Hühnern der Adria, die in Athen sehr hoch im Kurse stehen, obwohl weniger gut und kleiner als die Hühner des Landes, während die Bewohner jener Küste ihre Hühner aus Griechenland kommen lassen.«

»Seepapagei: Beschaffe dir Seepapagei aus Ephesus, aber im Winter esse die bei Milet gefangene Meerbarbe, oder lasse dir einen großen Meerpapagei braten, der bei Calchedon (das heutige Kadikoy auf der asiatischen Seite des Bosporus) gefangen wurde, auf der anderen Seite des Meeres. Aber du findest auch sehr gute in Byzanz. Esse ihn ganz auf, wenn du ihn bekommen kannst. Reibe ihn zuvor mit Käse und Öl ein, schiebe ihn dann in einen gut vorgeheizten Ofen, streue mit Öl und Kümmel zerstoßenes Salz darüber, tue das mit der Hand, so als ob du aus einem göttergeweihten Brunnen schöpfen würdest.«

»Geißbrasse: Wenn im November Orion unter dem Horizont verschwindet und die Wein tragende Traube das Geflecht verliert, beschaffe dir eine gebratene Geißbrasse, schön mit Käse garniert. Sie muß groß und warm sein. Begieße sie mit Essig, denn dieser Fisch ist von Natur trocken. Denke daran, jeden Fisch mit harten Muskeln so zu behandeln. Aber den, dessen Fleisch von Natur gut, zart und fett ist, darfst du nur mit Salz bestreuen und danach mit Öl begießen, denn er verfügt selbst über die Qualitäten, die ihn schmackhaft machen.«

»Meeräsche: Wenn du nach Milet kommst, kaufe dir eine Meeräsche aus der Lagune von Geson, zwischen Priene und Milet, oder einen Seewolf, dieses Göttergeschenk. Denn dort sind diese Fische vorzüglich; sie verdanken ihre Qualität jener Gegend. Es gibt zahlreiche andere im weithin berühmten Kalydon (antike Hauptstadt Ätoliens am Golf von Patras), im ambrakischen Golf und im Teich von Bolbos, aber ihr Fett besitzt weder den angenehmen Duft noch den reizvollen Geschmack jener anderen, die meiner Ansicht nach ein Hochgenuß sind. Brate sie, damit sie zart bleiben, mit samt den

Schuppen und serviere sie in einer Salzlake. Hüte dich aber, das Gericht durch einen Sizilianer oder einen Italiener zubereiten zu lassen, denn diese sind nicht im Stande, Fische so zu würzen, daß sie mit Vergnügen gegessen werden können. Sie verderben alles durch ungeschickten Umgang mit Käse oder durch Übergießen mit Essig oder ihrem salzigen Silphion. Doch sind sie unübertroffen in der Zubereitung von kleinen Felsenfischen oder von zahlreichen kleinen Beigerichten und süßen Naschereien.«

»Aale: Ich lobe alle Aalsorten, aber vorzuziehen sind die Aale, die man in der Meerenge bei Reggio fängt. Auch jene, die man in dem Kopai-See fischt, haben einen guten Ruf, wie auch die aus Strymon (das heutige Struma); sie sind von bester Qualität, übrigens sehr groß und wunderbar fett. Wie dem auch sei, von allen Gerichten gefällt am besten der Aal. Man verzehrt ihn mit Mangoldblättern gekocht. In der Meerenge von Skylla, deren Wasser die Küste des waldbedeckten Italien netzen, kommt der berühmte ›Latos‹ vor, der ein herrliches Essen gibt. Diesen Fisch findet man auch im Nil.«

An den Rezepten des Archestratos fällt mehreres auf. Einmal befassen sie sich alle mit Fischen. Es ist sicher kein Zufall, daß gerade diese Texte erhalten blieben. Denn der Fisch spielte in der Küche des Altertums eine sehr viel größere Rolle als in der unsrigen. Sodann ist auf die Mischung von Käse und Fisch hinzuweisen. Da es in der Antike keine Butter gab, handelte es sich hier wohl um weißen Käse, zweifellos frischen, wahrscheinlich der heutigen italienischen ›Mozzarella‹ verwandt. Die Käse der Antike unterschieden sich nicht sehr von all denjenigen, die heute noch rund um das Mittelmeer hergestellt werden: Dickmilch, weißer Ziegen- oder Schafskäse, die, wie Mozzarella, als gute Gewürzunterlage verwendbar waren. Natürlich gab es auch getrocknete Käse für längere Aufbewahrung, oft mit Kräutern und Gewürzen vermischt.

Aber was vor allem die Ratschläge des Archestratos interessant macht, ist die außerordentliche Bedeutung, die er den Provenienzen beimaß. Für die Küche der Antike ist es charakteristisch, daß man

über den Ort, an dem man ein Tier fing, die Gegend, in der ein Gemüse gezogen oder eine Frucht angebaut wurde, ebenso eingehend und weitschweifig gesprochen hat wie über die Garungsweise oder die Zubereitung. Es scheint, daß die Geschmacksnerven der Alten empfindlicher auf Ursprung und Herkunft der Produkte reagierten als die unsrigen. So mußte man in Rhodos hauptsächlich Stör essen. Und wenn man ihn auf dem Markt dieser Stadt entdeckte, sollte man ihn, empfahl Archestratos, »notfalls mit Gewalt entwenden, selbst auf die Gefahr hin, wegen des Raubes später ins Gefängnis gesteckt zu werden!« Seine Bemerkung über die Meeräschen aus der Lagune zwischen Priene und Milet, die besser seien als die Fische von hoher See, kann als Haarspalterei gelten. Doch gibt es heute etwas ganz ähnliches: Jeder Einwohner von Sète weiß, daß die Fische aus der hinter der Stadt gelegenen Lagune von Thau besser schmekken als ihre Artgenossen aus dem Meer. Die besseren Goldbrassen kommen aus der Lagune; der Seewolf ist im Sommer mager, es sei denn, er stammt auch von dort. Die in der Lagune gefangenen Rötlinge sind an einem gelben Streifen erkennbar. Sie kosten auf dem Fischmarkt der Stadt doppelt so viel wie die Rötlinge aus dem Meer. Das alles traf zu, als die Lagune von Thau noch nicht verschmutzt war!

Die Feinschmecker im kaiserlichen Rom waren bemerkenswerte Kenner der Provenienzen, wie es heute oft Weinliebhaber sind. Juvenal berichtet uns von einem gewissen Montanus: »Man fand in der Eßkunst / besser bewandert keinen zu meiner Zeit: Ob bei Circeji gewachsen, / ob am lucrinischen Fels, ob aus ruputinischen Gründen / Austern geholt, er verstand's beim / Einbiß gleich zu entdecken; / vom Seeigel, sobald er ihn ansah, nannt' er die Küste« (Satire IV). Circeji, Seestadt in Latium, jetzt Circella, lieferte sehr fein schmekkende Austern, deren Fleisch und Schale schwarz waren.

Dieses Unterscheidungsvermögen wurde oft bis zur Manie getrieben. Bei der Würdigung eines Fleisch- oder Gemüsegerichts spielten nicht nur die Herkunft, sondern auch die Stunde des Fangs

oder des Pflückens eine Rolle. Von Horaz stammt die Karikatur eines vom Perfektionismus besessenen Amphitryons:

»Allem voran ein lukanischer Eber; beim schmeichelnden Südwind / ward er gefangen, so sagt es der Wirt; rings häuften sich scharfe / Rettiche, Salat, Radieschen, die Dinge, die reizen den matten / Magen, Rapunzel, Fischsud und endlich korsische Hefe. / Als nun weg dies geräumt, wischt hochgegürtet ein Page ab mit purpurnem Tuch die Tafel aus Ahorn, ein zweiter sammelt, was unnütz herumliegt und Anstoß den Gästen erregen / könnte. Da schreitet hervor wie die attische Jungfrau, die Ceres' / heilige Abzeichen trägt, der dunkel gebrannte Hydaspes, Cacuber Wein kredenzend, auch Alcon, Chier, von Meersalz frei. Hier sagt der Herr: ›Wenn Albaner, Maecen, und Falerner / mehr als die vorgesetzten dich freuen, wir haben auch beide.‹

Oben lag ich, an der Seite mir Ciscus Thurinus, zuunterst, / wenn ich mich recht erinnere, Varius, neben Servilius Baltro lag Vibidius, beide Maecenas Begleiter; / über dem Wirt Nomentanus, Porcius hinter dem Wirte, spaßig darin, daß er schlang im Ganzen den Kuchen auf einmal; / doch Nomentanus bestellt, daß er, sollte uns etwas entgehen, / dies mit erhobenem Finger erklär'; dann der übrige Haufe, wir, sag' ich, speisen zum Mahl dann Vögel, Schaltiere, Fische, / die in sich bargen Geschmack, der weit vom bekannten verschieden; / wie gleich sofort war klar, als er mir, was noch nie ich gekostet, / freundlich gereicht hat hin: das Innere von Flundern und Steinbutt; / darauf unterwies er mich, daß Honigäpfel sich röten, pflückt man bei Neumond sie: was das ausmacht, magst von ihm selber / besser hören du ... / Eine Muräne wird aufgetischt zwischen schwimmenden Krebsen, / lang auf der Schale gestreckt. Hierzu der Gebieter: man fing sie / trächtig, da nach der Geburt sie schlechter sein wird im Fleische. / Folgendes ist vermischt in die Sauce: ein Öl, das der erste / Keller Nenafrums gepreßt, eine Sauce aus spanischem Fischsud, / Wein von fünf Jahren, indes hier diesseits des Meeres gewachsen; während sie kocht (ist sie gekocht, dann paßt ein Chier-Wein, so daß

/ besser kein anderer als er), weißen Pfeffer, nicht ohne Essig, / der durch Verderb hat die Trauben Methymores der Art nach verwandelt. / Ich habe als erster gelehrt, frischen Senfkohl und bitteren Alant / mit zu verkochen; Curtillus Seeigel, unausgewaschen: besser als Fischlake sei, was die Scherben des Meeres verduften« (Satiren Buch II, VIII; deutsch von Karl Büchner).

Eine derartige Raffinesse artete natürlich in die Sucht nach dem Außergewöhnlichen, nach dem Nie-Gesehenen aus, so daß Seltenheit und hübscher Aufputz eines Gerichtes die Kochkunst verdrängten. Und wieder ist es Horaz, der mit der Großmannssucht eines Leckermaules hart ins Gericht geht:

»Schwerlich jedoch werde ich dich daran hindern, daß du, wenn man Pfau dir / vorsetzt, nicht lieber mit ihm als mit Huhn den Gaumen dir kitzeln / wolltest, von eitlen Dingen berückt, da um Gold er verkauft wird, / und mit buntem Schweif sich der seltene Vogel zum Scheine beut, / gerade als ob das nun irgend die Sache berührte. Verspeisest / etwa den Schweif, den du lobst, du? Bleibt nach dem Kochen die Schönheit? / Unterscheidet er nicht sich im Fleisch, so hab' ich Verständnis, / daß du getäuscht durch die ungleiche Form, lieber diesen als Huhn willst: / wo ist dir her der Geschmack, ob der Lupus hier wurde im Tiber / oder im Meere gefangen und aufreißt das Maul? Ob geschaukelt / zwischen den Brücken oder der Mündung des tuskischen Stromes? Lobst du, Tor, einen Dreipfünderbarsch, den zu Bissen du stückelst? / Schein ist's, was dich verführt, ich seh's...« (Satiren, Buch II, II, deutsch von Karl Büchner). Die zwischen den beiden Tiberbrücken gefischten Barsche, ›inter duo pontes capti‹, wurden von den Feinschmeckern laut Plinius sehr geschätzt. Aber man weiß nicht mehr genau, um welche Brücken es sich handelte.

Das Trachten nach dem Fremdartigen, dem Seltenen, dem Merkwürdigen, dem Gewaltigen trübte die kulinarische Phantasie. Athenäus berichtet von einem Feinschmecker, der eigens von Italien über das Meer nach Libyen reiste, nachdem er vernommen hatte,

daß an dessen Küste ›Bärenkrebse‹, besonders große Meereskrebse, vorkämen, kleiner als Langusten, aber schmackhafter als Langustinen – also die echten italienischen ›Scampi‹, die spanischen ›Gambas‹, die geröstet so gut schmecken. In Libyen nun sollten diese größer sein als irgendwo anders. Noch ehe er sich, dort angekommen, ausschiffte, brachten ihm Fischer, die von seinem Ruf und seinem Reichtum vernommen hatten, die größten Krebse an Bord. »Habt ihr denn keine größeren?«, fragte er sie. »Nein, schönere als diese gibt es nicht.« Da er nun feststellte, daß sie kleiner waren als die Krebse seiner Heimatstadt Minturno in Kampanien, befahl er dem Schiffer, ohne anzulegen unverzüglich nach Italien zurückzukehren.

Juvenal schließlich berichtet, daß der Kaiser Domitian eine Art Ministerrat einberief, um mit diesem über die beste Art und Weise zu beraten, einen vor Ancona gefangenen Riesensteinbutt zuzubereiten. Nach Juvenal wimmelte es im übrigen an den Küsten von kaiserlichen Spionen, die den Auftrag hatten, jeden außergewöhnlichen Fang zu melden und allen Fischern Scherereien zu bereiten, die diesen dem Kaiser nicht ›spontan‹ anboten. Solche Suche nach Sensationellem hatte natürlich mit dem wirklich guten Geschmack nur noch sehr wenig zu tun. Die Effekthascherei mit Überraschungen und Überfülle war sehr oft die Hauptsorge neureicher Gastgeber. Manchmal waren es auch Neuarme, die im Begriff standen, den Rest ihres Vermögens für üppige Mahlzeiten zu verschleudern. Es scheint, daß die Zivilisation des kaiserlichen Rom sehr stark vom Bauche her inspiriert wurde: Die Phantasie beschäftigte sich ohne Unterlaß mit dem Aufspüren neuer eßbarer Produkte und neuer Zubereitungsarten. Vielfraße gab es in Unmengen. Vom Kaiser Aulus Vitellius erzählt Sueton, daß er sich nicht zurückhalten konnte, das Fleisch der Opfertiere von den Altären zu verschlingen.

Die römische Geschichte kennt viele sogenannte Luxusgesetze, die regelmäßig verkündet wurden, um die Ausgaben für Festmahle in vernünftigen Grenzen zu halten und den allzu protzigen Luxus zu unterbinden, aber auch um das Schlachten sehr junger Tiere und

das Jagen gewisser Arten zu untersagen. Und Juvenal erzählt: »Viele kannst du auch sehen, die der Gläubiger, häufig getäuschet, / eben am Eingang des Speismarkts selbst pflegt zu erwarten / und die den Gaumen allein für den Zweck nehmen, zu leben. / Immer am köstlichsten speist und am herrlichsten der Ärmste, / der sich dem Fall schnell naht und bereits durchblicken läßt den Sturz. / Während der Zeit durchspähn jedwed' Element sie nach Leck'rem, / und nie hindert der Preis das Gelüst, wenn genau du aufmerkst, / lockt am meisten sie das, was am teuersten zu bezahlen« (Satire XI, deutsch von Alexander Berg). Einige Gesetze, die zur Bekämpfung des Luxus erlassen wurden, schrieben sogar vor, daß nur bei offenen Türen gespeist werden durfte, um so die polizeiliche Überwachung der Speisefolgen zu erleichtern; und ein Konsul gab an, nicht außer Haus essen zu können aus Furcht, seine Gastgeber am kommenden Tage vorladen zu müssen.

Die Dichter stellen, wie wir gesehen haben, die anspruchsvolle Gastronomie Roms immer wieder der einfachen, ländlichen, aber schmackhaften Küche gegenüber – ein klassisches Thema der Geschichte der Kochkunst. Damit ist bewiesen, daß eine ›große‹ Küche entstanden war. Wie war sie beschaffen, wie sah sie aus?

Das älteste erhaltene Kochbuch wurde zwischen dem 1. und 3. Jahrhundert der christlichen Ära geschrieben. Es scheint, daß daraus im 3. Jahrhundert eine Art Kurzfassung zusammengestellt wurde, die im Wesentlichen das enthält, was uns überliefert blieb. Die erste gedruckte Ausgabe erschien gegen Ende des 15. Jahrhunderts in Venedig; sie geht zurück auf verschiedene, im Mittelalter immer wieder kopierte Manuskripte. Dieser ersten folgte eine zweite, 1498 in Mailand gedruckte Ausgabe. Der Titel des Buches änderte sich von Mal zu Mal: Einmal lautete er ›Ars Magirica‹ – die Kunst des Kochens (nach ›Mageiros‹, griechisch: der Koch) – oder ›Apicius culinaris‹, am häufigsten jedoch ›De re coquinaria libri decem‹, die ›Zehn Bücher der Küche‹, oder kurz ›De re coquinaria‹.

Der Autor ist schwierig zu identifizieren. Man weiß, daß er Api-

cius hieß, die Schwierigkeit rührt auch nicht daher, daß die römische Geschichte keinen Apicius kennt, sondern daher, daß sie viel zu viele Männer dieses Namens nennt. Es gab zumindest drei, die so hießen und die mit der Gastronomie in Verbindung gebracht werden können: Der eine lebte zur Zeit Sullas, der zweite etwa hundert Jahre später unter Kaiser Tiberius, der dritte unter Trajan, der von 98 bis 117 nach Christus regierte. Der bekannteste der drei ist unbestreitbar der zweite, der 25 vor Christus geborene Gavius Apicius, ein Feinschmecker, über den zahlreiche namhafte Autoren wie Tacitus, Sueton, Plinius und Seneca sehr eingehend berichten. Es handelt sich um niemanden anderes als um den oben erwähnten Reisenden, der sich zu Schiff von Minturno nach Libyen begab, lediglich um festzustellen, ob die Bärenkrebse dort wirklich so groß seien, wie man sich erzählte.

Gavius Apicius gab prächtige Feste und Gelage und hielt sozusagen aus Wohlwollen Vorlesungen über Gastronomie; junge Leute sammelten sorgfältig seine Ratschläge – und vielleicht sind diese eher zufällig entstandene Notizen der Ursprung der ›Re coquinaria‹. Seneca wirft Apicius vor, »das Zeitalter mit seiner Doktrin zu vergiften« und junge Menschen, die früher die Schulen der Philosophen und der Rhetoren besucht hätten, in seinen Küchen um sich zu scharen wie um den Lehrstuhl eines Meisters. »Sie glotzen, mit glühenden Augen und offenen Mäulern«, bestätigt Clemens von Alexandrien (150–216), »und mischen in das Sausen und Brausen von Saucen, die auf den Öfen brodeln, ihr ungestümes Freudengeschrei.« Apicius erfand das Verfahren, Säue mit trockenen Feigen und Honigwein zu stopfen, um Fettlebern zu erzeugen. Von ihm stammten auch Rezepte für die Zubereitung von Flamingozungen, Kamelsfersen und Meerbarbenlebern.

Aber nicht in diesen Extravaganzen liegt unserer Ansicht nach sein Verdienst, sondern in der intelligenten Darstellung der Kochkunst der Antike, der griechischen wie der römischen, der luxuriösesten wie der einfachsten. Vorausgesetzt, daß dieser Gavius Api-

cius wirklich der Autor des Lehrbuches ist, das ihm zugeschrieben wird; denn einige Autoren und Kritiker sind der Ansicht, daß sein Name nur als eine Art Symbol der Feinschmeckerei hatte herhalten müssen. Noch zwei Jahrhunderte nach seinem Tode, einem denkwürdigen Tode – er verübte Selbstmord aus Angst, Hungers sterben zu müssen, nachdem er für Mahlzeiten ein Vermögen von einhundert Millionen Sesterzen (etwa fünfundzwanzig Millionen Goldmark) verschwendet hatte –, berief man sich ständig auf Apicius. Der Tod des Apicius wird von Seneca in der ›Consolatio ad Helviam‹ beschrieben. Für Juvenal personifiziert er die Ausschweifung, für Athenäus ist er der feinsinnige Kenner par excellence, und vielen gilt er als das Muster des verschwenderischen Gastgebers, dem noch der wegen seiner Ausschweifungen berühmte Kaiser Heliogobal (218–222) nachzueifern trachtete. In diesem Sinne wird er auch von den christlichen Schriftstellern Tertullian (160–225) und Sidonius Appolinaris (433–479) erwähnt.

Aber obwohl Athenäus in seinem Werk ›Deipnosophistai‹ von Apicius erfundene Rezepte aufzählt, auch die von ihm in Mode gebrachten Gemüse und die von ihm erschaffenen Kuchen beschreibt, sagt er kein Wort über ein Kochbuch, das jener geschrieben haben könnte. Aber was soll's? Wichtig für uns ist, daß es dieses Buch gibt, gleichgültig, ob es nur eine unter die Schirmherrschaft des Apicius gestellte Sammlung ist, eine Art Huldigung und Erinnerung, oder die späte Frucht einer mündlichen Unterweisung. Sein Werk wäre dann auf die gleiche Weise überliefert worden wie das des Aristoteles! Vielleicht ist es auch die Kurzfassung einer Reihe älterer, von ihm diktierter Lehrbücher.

Beim Versuch, durch Apicius die Grundzüge der antiken Küche zu erkennen, überrascht sofort die Überfülle an Kräutern und Gewürzen und das Gemisch von Süßem und Salzigem. Zu jeder Zubereitung gehörte zwangsläufig ›Garum‹, eine aus kleinen marinierten Fischen bereitete, sehr scharfe Sauce, griechisch auch ›Garon‹ genannt. Man benutzte es wie Salz, was den Gebrauch des Salzes

selbst jedoch nicht ausschloß. Außerdem verwandte man in Mengen Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Pfeffer, Raute, Flohkraut, Salbei, Kerbel, Schnittlauch, Zimt, Eppich, Minze, Majoran, Thymian, Schalotten, Binsenwurzel, Dill, Origanum oder Dost, Alant, Cardamon, Borstengras, Fenchel, Wacholderbeeren – und schließlich zwei weitere kostbare Pflanzen: Silphium, das aus der Cyrenaica kam, und Ligusticum, unser Liebstöckel. Außerdem natürlich Meerrettich, Mohnsamen, Bohnenkraut, Bergfenchel, Ammi (Khellakraut). Diese Pflanzen wurden oft fast alle zusammen verwendet. Man zerstampfte sie im Mörser und knetete sie mit Öl, Essig, Honig und Wein. Dann übergoß man damit die Speisen vor dem Servieren, oder man tat das Gemisch in ein Haschee oder kochte darin ein Gericht noch einmal auf. Hier ein typisches Rezept:

»Frikassée von Seetieren: Lege Fische in einen Topf und füge Liquamen (Fischsud), Öl, Wein und Brühe hinzu. Hacke Lauchstangen und Koriander, mache kleine Fischbällchen, zerschneide den gekochten und entgräteten Fisch und gib sorgfältig gewaschene Quallen hinzu. Wenn all dies gekocht ist, zerstampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gieße Liquamen und etwas von dem Fischwasser hinzu und schütte es in den Topf. Lasse das Ganze wieder aufkochen und dicke es unter stetigem Umrühren mit Teigkrümchen an. Bestreue mit Pfeffer und serviere.«

Die Quallen dieses Rezepts sind unsere Seeanemonen, eine Tierpflanze, die ›Actinaria‹. Oft gab man zu all diesen Kräutern und Zutaten auch noch Datteln, Feigen, Korinthenwein, den man herstellte, indem man dem Most auf Holzgittern von der Sonne getrocknete Trauben (Rosinen oder Korinthen) beifügte. Die meisten der zum Kochen großzügig verwendeten Weine waren an und für sich schon süß; mit Honig angereichert, wurde aus ihnen Gewürzwein oder Wein mit Fruchtgeschmack – Quitten, Granatäpfel, aber auch Rosen- und Veilchenblüten.

Ein zweites Charakteristikum der Küche Apicius: Die von den Alten am meisten bevorzugten Speisen waren, wir sagten es bereits,

Fischspeisen, und, wenn es um Fleisch ging, das Spanferkel neben dem Zicklein und dem Lamm. Die Qualität von Rind- und Kalbfleisch war im Altertum nicht gut. Auf die besondere Vorliebe für Wildgeflügel haben wir bereits hingewiesen. Man züchtete es in Käfigen: Krammetsvögel, Haselhühner, Rebhühner, zu denen sich noch andere Geflügelarten gesellten, die man heute nicht mehr ißt: Strauß, Flamingo, Papagei und Kranich. Selbstverständlich enthielt das Menu auch Tiere des bäuerlichen Geflügelhofes: Huhn, Ente, Kapaun, Perlhuhn.

Hier ein Rezept für Rebhuhn, das vom ursprünglichen Geschmack seines Fleisches nicht mehr viel übrig lassen dürfte: »Koche das Rebhuhn in seinem Gefieder in Wasser, dann rupfe es. Wenn das Rebhuhn zerkleinert ist, kann man die Stücke in seinem Saft kochen, bis sie halb gar sind. Dann werden sie in Wasser fertig gekocht und sobald sie gar sind, gewürzt.« Das Tier mußte also gewürzt werden. Es gab eine besondere Sauce für Rebhuhn, Haselhuhn, und Turteltaube, die so beschaffen war: »Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Minze, Myrtenbeeren, Honig, Wein, Essig, Liquamen und Öl. Koche das alles.«

Interessant sind zwei Rezepte, eines für Huhn, das andere für Spanferkel: ›Huhn à la Varius Heliogabal – Pullus Varianus‹: »Schmore das Huhn in Liquamen, Öl und Wein mit einem Bündel von Lauch, Koriander und Bohnenkraut. Wenn es gar ist, stampfe Pfeffer und (etwa 90 g) Pinienkerne, gieße etwas von der Hühnerbrühe hinzu, nachdem du die Bündel entfernt hast, und mische mit Milch. Gieße den Inhalt des Mörsers über das Huhn, bringe zum Kochen. Binde mit zerstampftem hartgekochtem Eiweiß. Richte das Huhn auf einer Platte an und gieße die Sauce darüber. Diese Sauce wird ›weiße‹ Sauce genannt.«

›Spanferkel auf zwei Arten gefüllt – Porcellum fartum duobus generibus‹: »Reinige das Tier, nimm' es durch die Gurgel aus und dressiere es am Hals. Vor dem Anbraten öffne das Ohr etwas unter der Haut, gib Füllung à la Terentius – eine Art Mandelfüllsel – in

eine Ochsenblase und binde an die Öffnung eine Rohrpfeife, wie sie die Vogelfänger haben. Da hindurch spritze so viel wie möglich von der Füllung in das Ohr. Dann verschließe die Öffnung mit Papier und stecke sie fest. Bereite eine zweite Füllung auf folgende Art: Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, etwas Silphium, gieße Liquamen dazu, gib gekochtes Hirn, rohe Eier, gekochte Weizengrütze – ›Alica‹ –, Fleischbrühe, kleine Vögel, wenn vorhanden, Pinienkerne und Pfefferkörner hinzu, schmecke es mit Liquamen ab. Fülle das Ferkel, wickle es fest in Papier und stecke es zusammen. Gib' es in die Röhre. Wenn es gar ist, entferne Papier und Befestigungsstäbchen, beträufle das Ferkel mit Öl und serviere« (Rezepte der Kochkunst des Apicius, deutsch von Elisabeth Alföldi-Rosenbaum).

Die beiden letzten Rezepte gehören eindeutig zur ›gelehrten‹, wir würden sagen ›großen‹ Küche. Besonders hinzuweisen ist auf den Gebrauch von Pinienkernen, die von den Römern gerne in viele Gerichte gemischt wurden, ebenso wie Blumenzwiebeln, deren allerlei Arten auf den Feldern angepflanzt und die mit Öl, Garum und Essig angemacht wurden.

Dritte Bemerkung: Die Alten verstanden sich sehr gut auf die Zubereitung von Haschees, Fleischkügelchen, Fleischvögeln, Fischklößen und Sülzen. Sie waren gute Fleischer, es gab bei ihnen Schinken, Schweinshaxen, Blutwurst und andere Würste, kleine Kalbs- oder Schweinewürstchen. In Gallien kannte man bereits Wildschweinsülze – die gallischen Fleischwaren standen in besonders gutem Rufe –, man aß Knödel von Schalentieren sowie eine Art kleiner feiner Würstchen, die man in vornehmen Küchen zur Garnierung von Gemüsen oder großen Fleischstücken herstellte und die aus einer pikanten Fleischfarce unterschiedlichster Zusammensetzung bestanden. Man stellte diese ›Crepinetten‹ nicht nur aus Fleisch, sondern auch mit Meeresfrüchten her. Der Autor aß übrigens kürzlich in einem Pariser Restaurant eine Kabeljauwurst, auf die der Wirt sehr stolz war, und verweist auf das apicische Rezept

für Muschelwurst, die aus Spondyliden, den Klappmuscheln des Mittelmeeres, fabriziert wurde: »Koche die Muscheln, zerkleinere sie und entferne die Nerven. Zerstampfe sie sodann mit gekochtem Dinkel und Eiern. Würze dieses Haschee mit Pfeffer, teile es in Kügelchen, wickle diese in ein Schweins- oder Kalbsnetz und röste sie. Mit Weingarum übergossen werden sie wie Karbonaden serviert.«

Der Grund für die Vorliebe der Griechen und Römer für kleingeschnittenes Essen in Form von Croquetten, Fleischvögeln, Fleischbällchen oder gar von Brei ist in ihrer Haltung bei Tisch zu suchen: Es ist unbequem, tranchieren zu müssen, wenn man auf den Ellenbogen gestützt seitlich liegt. Man mußte also die Möglichkeit haben, alles mit einer Hand zu ergreifen. Das führte dazu, daß allerhand bunte Gemengsel gekocht wurden und die Haschees dabei eine Hauptrolle spielten.

›Kalte Spargel-Patina – Patina de aspergis frigida‹: »Wasche und schäle Spargel, zerstampfe sie im Mörser, füge Wasser hinzu und passiere sie. Dann gib ausgenommene Feigenfresser in einen Topf. Stampfe im Mörser (7 g) Pfeffer mit Liquamen, füge je einen Löffel Wein und Passum hinzu und gib das Ganze in eine Pfanne mit (85 g) heißem Öl und lasse es kochen. Inzwischen fette eine flache, feuerfeste Schüssel ein, gib sechs Eier vermischt mit Oenogarum hinein, füge das Spargelgemüse hinzu, gieße die vorher beschriebene Mischung darüber und garniere das Ganze mit den Vögeln. Lasse das Gericht in heißer Asche kochen, bestreue es mit Pfeffer und serviere es kalt.«

Hier noch ein köstliches Haschee aus Meeresfrüchten, das leider nicht gratiniert ist, und ein Rezept für Schweinswürstchen, sogenannte Crepinetten: »Haschee aus Meeresfrüchten macht man mit Krabben und Hummern, Kalmare und Tintenfischen. Das Haschee wird mit Pfeffer, Kümmel und Silphiumwurzel gewürzt.«

»Crepinetten stellt man so her: Brate Schweinsleber und reinige sie darauf von allem Häutigen; vorher zerreibe Pfeffer, Raute und Fischsülze (Liquamen) und darauf tue deine Leber, verreibe und

vermische alles und bilde aus der Masse Klöße, wickle diese mit Lorbeerblättern in die Netzhaut und hänge sie in den Rauch so lange es dir beliebt. Wenn du sie essen willst, nimm' sie aus dem Rauch und brate sie von neuem.«

Aber trotz aller Vorliebe für kleingehacktes, zerstoßenes und breiiges Essen, das den Füllseln aller Art zu einer Blütezeit verhalf, verstanden sich die Alten auch auf andere Zubereitungsarten. Sie wußten vorzüglich Fleischbrühe herzustellen; Plinius hinterließ ein Rezept für die Zubereitung von Felsenfischen und war somit ein Wegbereiter der ›Bouillabaisse‹. Es gab viele Arten von Ragouts und Apicius ließ sich sogar dazu herab, auf den einfachen, saftigen Braten aus dem Ofen hinzuweisen, wobei er allerdings empfahl, diesen vor dem Servieren mit Honig zu begießen! Vielerlei Saucen wurden gekocht und im letzten Augenblick über die Gerichte gegossen, was wahrscheinlich zu einer gewissen Nivellierung des Geschmacks führte, wie heute, wenn man mit Tomatenketchup und Worcestershire-Sauce übertreibt oder Austern mit einer Sauce aus Essig und Schalotten ißt. Bei diesen Saucen fällt die Mischung von süß und sauer, von Salz und Zucker, von Kräutern und Früchten auf. Und all das schwimmt obendrein in Garum, einer aus kleinen marinierten Fischen zubereiteten, sehr scharfen Sauce.

›Kümmelsauce für Austern und Schalentiere – Cuminatum in ostrea et conchylia‹: »Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, Lorbeerblatt, Malabathrum, reichlich Kümmel, Honig, Essig, Liquamen.« – Malabathrum ist ein ostasiatischer Strauch, dessen Blätter in Ballen gepreßt importiert wurden. Sie lieferten ein aromatisches Öl. – ›Sauce für Trüffel‹: »Nimm' Pfeffer, Baute, Minze, Honig, Öl, etwas Wein. Erhitze die Sauce und serviere.«

Die Saucen dienten hauptsächlich zum Anrichten von Gemüse, Kohl zum Beispiel, der sehr viel gegessen wurde, oder Rüben, Mangold, Lattich, Karotten, Steckrüben, Kürbis, Gurken – von den letzteren naschte Tiberius so gerne, daß sie für ihn das ganze Jahr

über geerntet wurden und er nie ohne sie im Gepäck auf Reisen ging. Auch Artischockenböden waren in Rom sehr beliebt; sie wurden in Wasser oder Wein gekocht. Das folgende Rezept ist interessant, macht aber viel Arbeit:

»Koche Artischockenböden in Wasser, entferne die Fasern, dann zerdrücke die Böden mit gekochtem Spelt, Eiern, Garum und Pfeffer. Mache Bällchen daraus, in die du Pinienkerne und Pfeffer tust. Wickle diese in Netzhäute. Lasse sie rösten. Benetze mit Oenogarum und serviere wie Crepinetten.«

Eine letzte Bemerkung: Einige Gerichte verraten unbestreitbar eine gewisse Neigung zum Erfinden und Erneuern, wie sie sich eigentlich erst in Zeiten bemerkbar machen wird, in denen die Gastronomie bewußte Kunst ist. Hier ein Beispiel aus der ›Ars Magirica‹:

›Patina à la Apicius – Patinam Apicianam‹: »Man nimmt ein Stück geschnittenes, gekochtes Schweineeuter, entgräteten Fisch, Hühnerfleisch, Feigenfresser oder gekochte Brust von Turteltauben und was man sonst noch an guten Dingen im Hause hat. Alle diese Zutaten mit Ausnahme der Feigenfresser werden sorgfältig gekocht. Dann verrührt man rohe Eier mit Öl. Daneben stampft man in Mörser Pfeffer und Liebstöckel, gießt Liquamen, Wein und Passum zu, erhitzt diese Mischung und bringt sie zum Kochen. Wenn die Mischung gar ist, nimmt man sie samt der Sauce vom Feuer und gibt sie schichtweise, vermischt mit Pinien- und Pfefferkörnern, in eine Kasserolle, und zwar auf folgende Art: Unter jede Schicht legt man als Grundlage einen flachen Ölfladen und auf jeden gibt man einen Schöpflöffel voll von der Fleischmischung. Zuletzt legt man einen Ölfladen auf, den man mit einem Rohrstengel durchlöchert hat. Bestreue das Ganze mit Pfeffer. Bevor man aber das gekochte Fleisch in den Topf gibt, muß man es mit den Eiern binden.«

Über diesen Schweine-Euter hat man sich ziemlich den Mund zerrissen – ebenso wie über die Schweinetasche. Aber diese Gerichte scheinen nur deshalb so extravagant, weil man sie nicht ge-



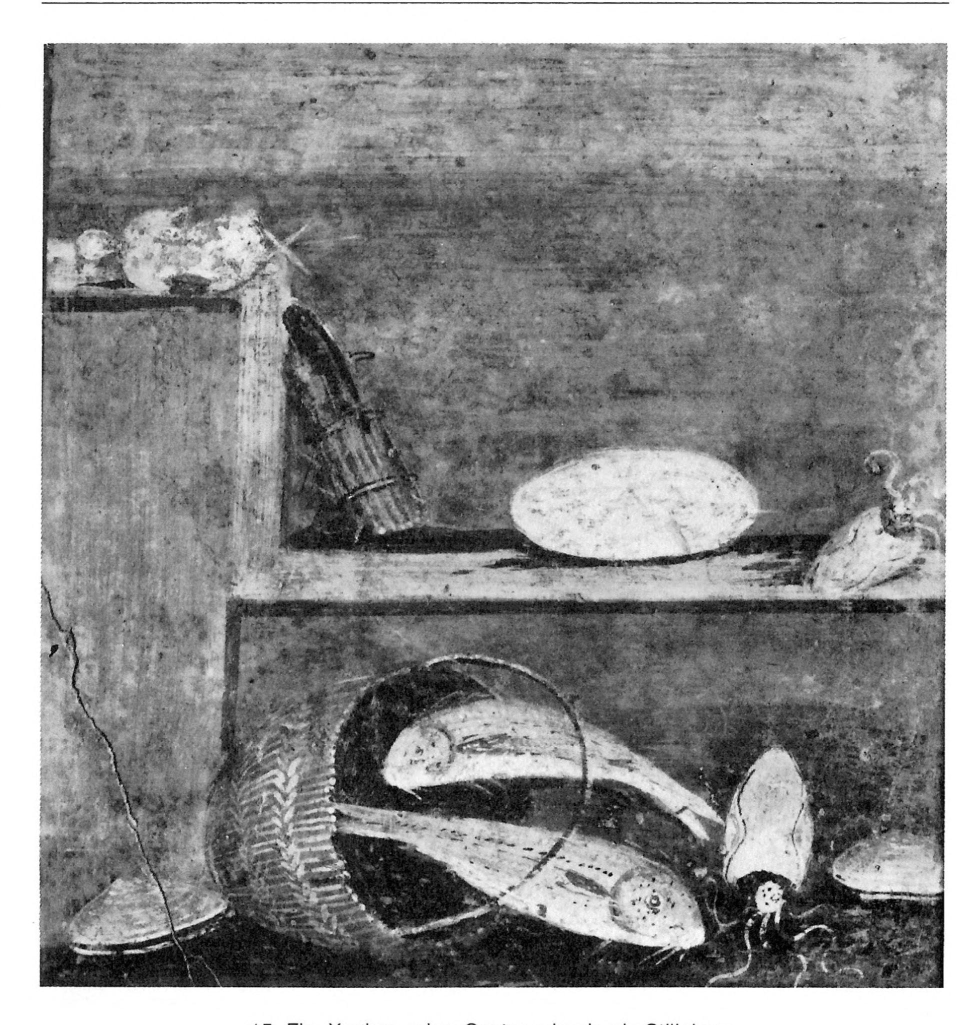
11. Triptolemos als Spender der Ähre. Trinkschale, um 450/440 v. Chr.
12. Symposion.
Trinkschale, Werk des Antiphon-Malers, um 480 v. Chr.



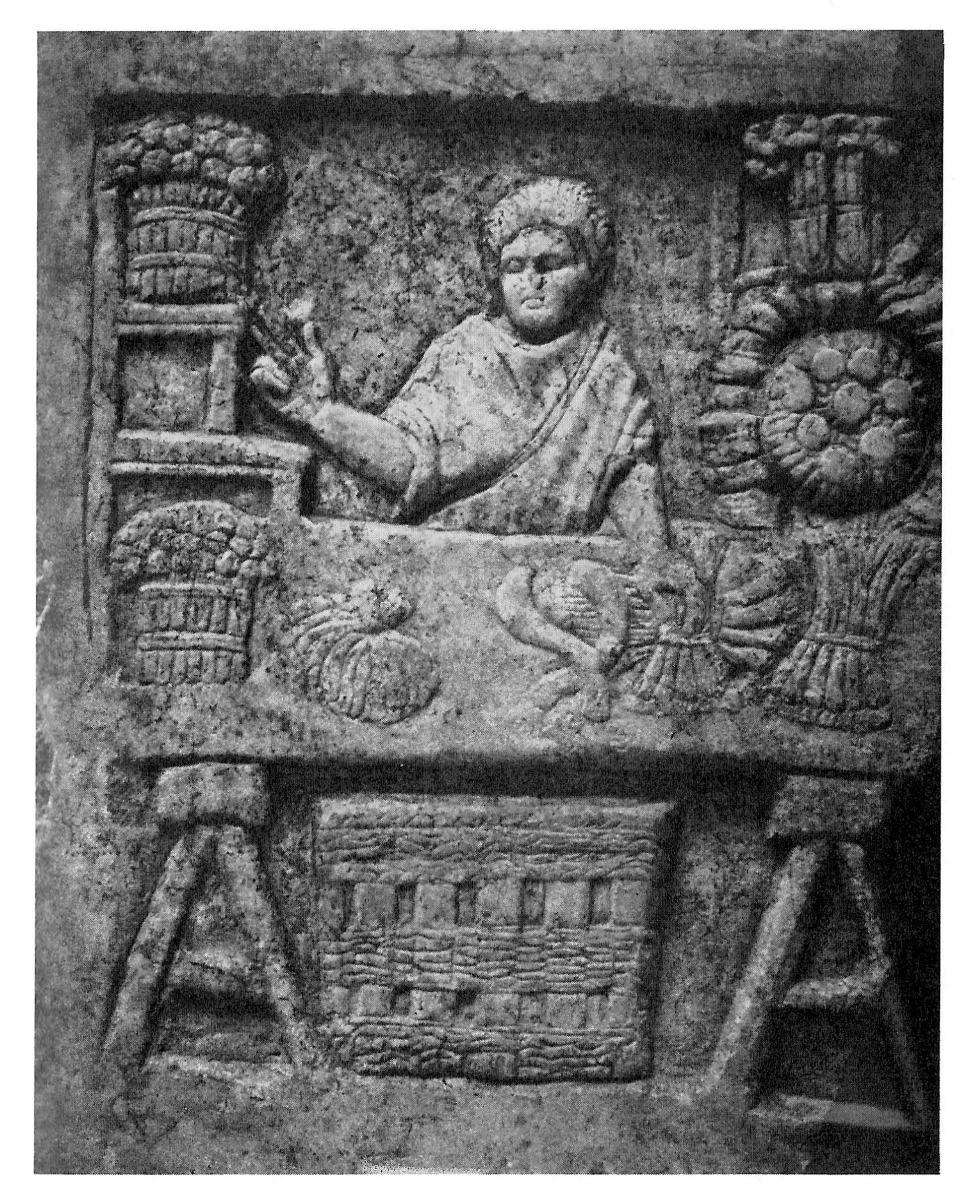
13. Stand eines Brotverkäufers.
Römische Wandmalerei aus Pompeji



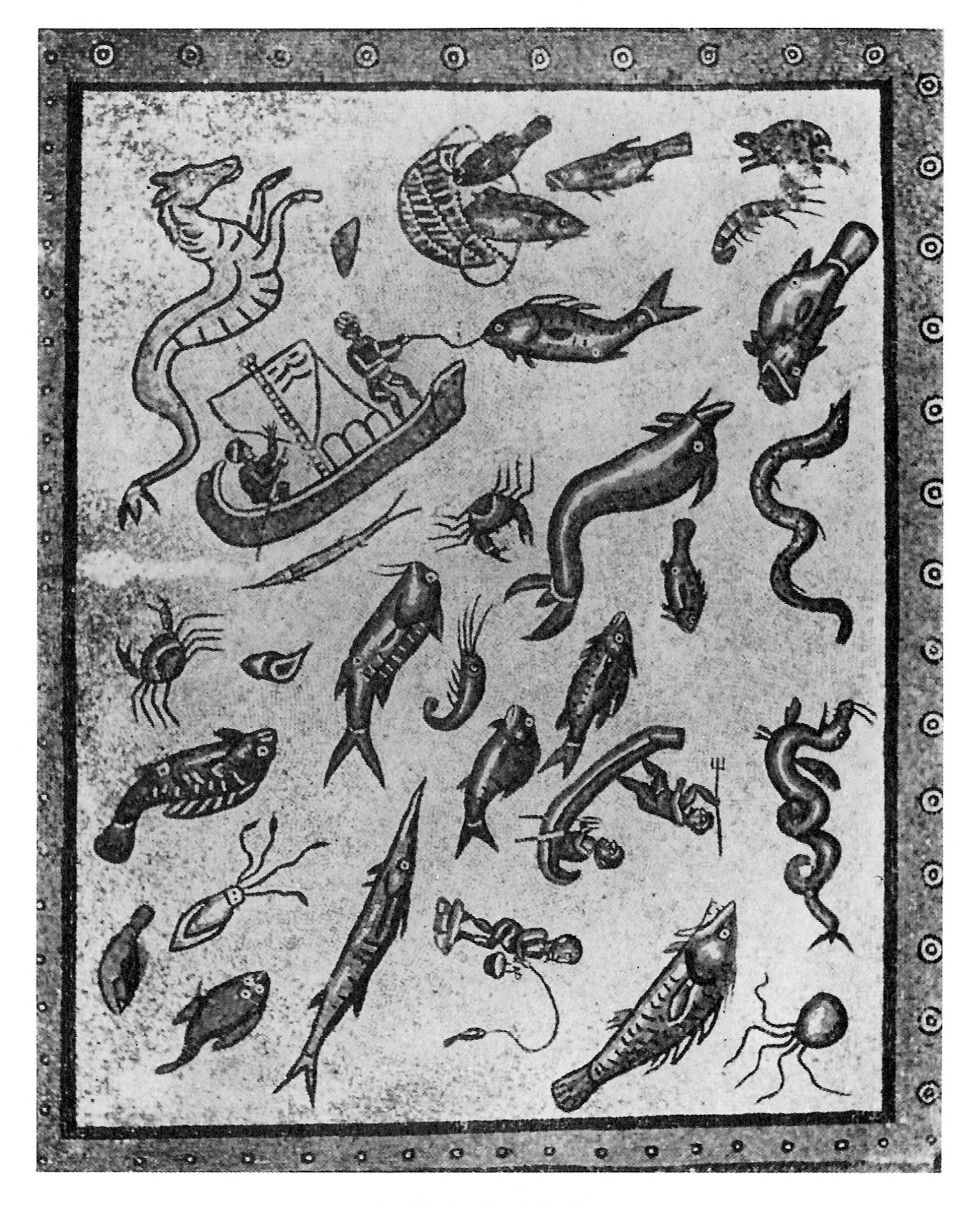
14. Getreidemühle. Römisches Relief



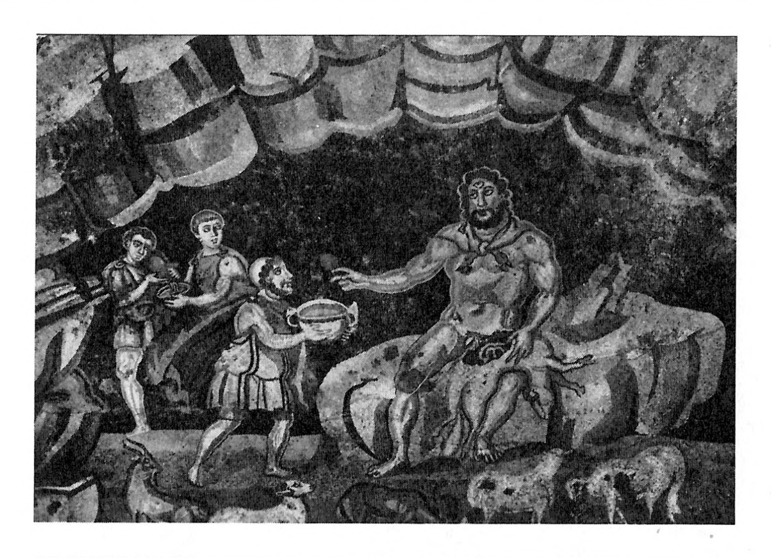
15. Ein ›Xenion‹ oder ›Gastgeschenk‹ als Stilleben.
Römische Wandmalerei aus Pompeji



16. Gemüsehändler.
Römisches Grabrelief, 2. Jahrhundert n. Chr.

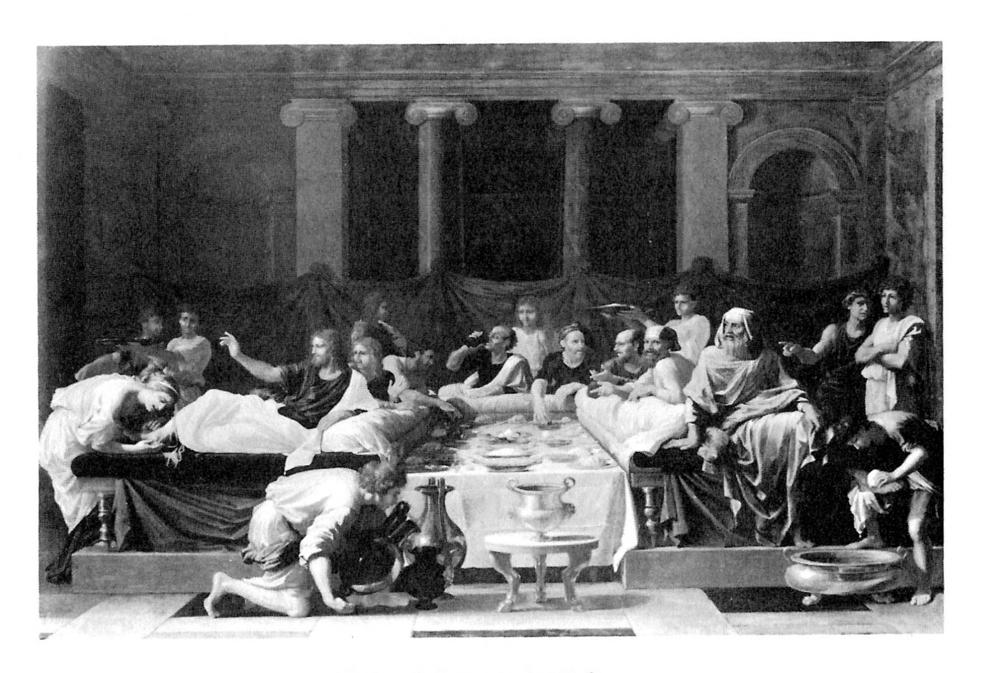


17. Fischer und Fische.
Römisches Fußbodenmosaik in den Thermen von Wadi es Sgaja
in Tripolitanien, 3. Jahrhundert n. Chr.





18. Odysseus und Polyphem. Römisches Fußbodenmosaik
in der Villa Imperiale in Piazza Armerina, um 300 n. Chr.
19. Didos Convivium.
Miniatur in einer Vergil-Handschrift, Anfang des 4. Jahrhunderts



20. Das Sakrament der Buße.
Gemälde von Nicolas Poussin, 1647

wohnt ist; wir verspeisen heute ja auch Kalbsköpfe, die in der Antike als Gericht unbekannt waren. Im übrigen wird heute noch in Italien Schweine-Euter zusammen mit gekochtem Fleisch im ›bollito misto con salsa verde‹ gegessen!

Das Rezept für ›Heiße Sauce für gebratenes Wildschwein – in aprum assum iura ferventia‹ ist ebenfalls der Aufzeichnung würdig: »Nimm' Pfeffer, gerösteten Kümmel, Selleriesamen, Minze, Thymian, Bohnenkraut, Saflor, geröstete Pinienkerne oder Mandeln, Honig, Liquamen, Essig und etwas Öl.« Diese Sauce ist erwähnenswert, weil sie als die umständlichere und weniger uniforme Vorläuferin der heutigen Pfeffersauce oder der mittelalterlichen Würzbrühe Taillevents angesehen werden kann.

Ein anderes Beispiel, das wiederum für Einfachheit spricht: ›Spanferkel à la Vitellius – Porcellum Vitellianum‹: »Dressiere das Ferkel wie Wildschwein, bestreue es mit Salz und brate es im Backofen. Gib Pfeffer und Liebstöckel in den Mörser, befeuchte die Gewürze mit Liquamen und mische sie mit Wein und Passum. Lasse dies in einem Topf mit ein wenig Öl kochen. Wenn das Ferkel gebraten ist, begieße es mit dieser Sauce so, daß sie auch unter die Schwarte dringen kann.«

Wir haben diese Übersicht der Rezepte aus der Antike mit dem des Vitellius abgeschlossen, weil jener Kaiser, wie Sueton berichtet, ein berüchtigter Vielfraß war, der sich nicht nur an ein und demselben Abend in fünf oder sechs Häuser zum Gastmahl einladen ließ und alle nacheinander beehrte, sondern, wie bereits erwähnt, sich auch bei Tieropfern nicht beherrschen konnte und mitten in der feierlichen Zeremonie zum Altar stürzte, um das dort röstende Opferfleisch zu verschlingen. Diese Freß-Sucht hat natürlich mit Gastronomie und Kochkunst nichts zu tun. Aber sie verrät den Hang jener Zeit zur Gefräßigkeit, zum Übermaß, ja zum Prahlen – Tendenzen, die man den Rezepten des Apicius oft vorgeworfen hat.

Wie soll man diese Küche beurteilen? Sie wurde immer wieder als viel zu schwer, als wahrlich unverdaulich bezeichnet. Aber dieser

Einwand beruht meiner Ansicht nach auf einer optischen Täuschung, besser gesagt, einer bei der Lektüre entstehenden Illusion: Öffnen wir nur ein beliebiges Kochbuch der ›großen‹ Küche und jedes Rezept wird uns schwer erscheinen, entsetzlich kompliziert – einfach deshalb, weil wir die Aufzählung all der Produkte vor uns haben, die schließlich zusammengehören einschließlich aller Arbeitsvorgänge, deren Ergebnis uns beim Essen zugute kommt, ohne daß wir ihrer überhaupt gewahr werden. Außerdem sind geschriebene Rezepte natürlich immer die subtilsten, denn man gibt sich ja nicht die Mühe, ein Buch zu schreiben, in dem nur gelehrt wird, was jedermann ohnehin schon weiß. Die Kochbücher sind daher Vermittler von Besonderheiten; die setzen die Kenntnis der täglichen Praxis voraus und geben Ideen für Mahlzeiten, die aus dem Rahmen fallen.

Hat die Antike die Kunst des Kombinierens beherrscht und perfektioniert? Das scheint nicht der Fall zu sein. Sie pflegte das Nebeneinander, sie häufte Nahrungsmittel, Düfte und Würzen aufeinander, ohne zu wissen, daß nicht die Menge der Gewürze und Kräuter zählt, sondern ihre Verbindung, und daß die Aromen sich gegenseitig neutralisieren, wenn man alle Gerichte damit überschüttet. Sie wußte nicht, wie wichtig es ist, beim Kochen den richtigen Augenblick abzuwarten, um ein Kraut hinzuzugeben, damit dieses seinen Duft weitergeben kann; daß zum Beispiel ganz wenig Pfeffer genügt, wenn man ein Ragout damit würzt, kurz bevor man es vom Feuer nimmt. Denn weder Pfeffer noch Safran dürfen länger als eine Minute kochen! Genauso wenig wie in der Chemie führt in der Küche die reine Mischung zur richtigen Verbindung, zu einer Speise, die Lob verdient.

Aber ehe es so weit war, daß ein Koch dank einer raffinierten Arbeitstechnik dem Fleisch und dem Fisch alle Würze und alle Essenzen zu entlocken verstand, anstatt sie zu vernichten, mußte man auf die große gastronomische Revolution des 18. Jahrhunderts warten, ja, auf das 19. Jahrhundert und auf Antoine Carême. Bis dahin

wird die Kochkunst zwischen Überladung und der von den Dichtern gepriesenen ländlichen Einfachheit hin und her schwanken.

Doch ist es immer noch reizvoll, nach gewissen Rezepten des Apicius zu kochen, wenn man das ewige und unvermeidliche Garum durch Meersalz vorteilhaft ersetzt. Vergessen wir dabei nicht, daß seine Küche wie auch die des Mittelalters und der Renaissance, von denen später die Rede sein wird, sich auf den natürlichen Geschmack aller Produkte, der Gemüse, der Früchte und der Tiere, stützen konnte, einen Geschmack, der heute durch den Gemüsebau mit künstlichen Düngemitteln und die mehr oder weniger biochemische Viehzucht verloren gegangen ist.

Apicius mußte es wohl gelungen sein, einige der unveränderlichen Grundbegriffe der Kochkunst zu kodifizieren, denn seit der Antike wurde er immer wieder gelesen und studiert. Noch mitten im 19. Jahrhundert wurde er leidenschaftlich angegriffen, sowohl von Carême, der die römische Küche zutiefst verachtete und auch das Recht dazu hatte, als auch von einem Ästhetiker und Kunsthistoriker vom Rang Carl Friedrich von Rumohrs. Dieser bedeutende deutsche Gelehrte der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekämpfte die Ideen des Apicius, weil er in ihnen den höchsten Ausdruck dessen sah, was er die ›zerstörende Kochart‹ nannte, die aus allem und jedem Ragouts, Gelees und Brei machte und mit dicken Saucen übergoß: »Da schien es der Gipfel der Kochkunst zu sein, den Charakter jeglicher Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten. Doch möchten selbst jene in heißer Asche gebratenen Rüben, bei denen die Abgeordneten Sammiums den großen Curius antrafen, einem unverdorbenen Gaumen ein sehr schmackhaftes Gericht erscheinen, im Vergleich mit den überpfefferten Brühen und Gehäckseln, welche Apicius anempfiehlt« (Geist der Kochkunst, von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart und Tübingen 1832. König war der Koch Rumohrs, der aus Scherz diesem das Buch zuschrieb).

Aber warum sollte die Absicht, zu verblüffen und zu betören, die

Horaz und Juvenal unermüdlich geißeln, unbedingt verdammenswert sein? Ist sie nicht auch eine Form der Gastfreundschaft, bei der die Kunst des Hausherrn sich nicht auf die Speisung allein beschränken will, sondern auch Zerstreuung, Ergötzen und Überraschung zu bieten trachtet? Der Held in Petronius' ›Satyrikon‹, Trimalchio, wird als Typus des aufgeblasenen, prahlerischen Neureichen verachtet. Aber welche Mühe hatte sich dieser Trimalchio gegeben, um seinen Gästen einen Schmaus zu bereiten, der auch ein Fest sei und nicht nur ein dreifaches kaltes Buffet! Er hatte nicht nur über seine gastronomischen Spiele lange nachgedacht und sie ausgearbeitet, er spielte auch noch den Naiven, den Unwissenden, den Zornigen, damit seine Gäste bis zum Schluß an die Komödie glaubten. Sei es, daß er Pfaueneier verteilen ließ, in deren Inneren sich in Eidotter gekochte Feigenfresser befanden – was nicht schlecht schmecken muß! –, sei es, daß er seinen Koch vor aller Augen herunterputzte, weil er angeblich ein Schwein nicht ausgenommen habe: Aber als jener dieses dann ausnahm, war der Bauch des Schweines voller Würste. Und schließlich brachte er sein berühmtes Wildschwein auf den Tisch. Lesen wir diesen unvergeßlichen Text bei Petronius nach:

»Bravo, riefen alle und schwuren mit erhobenem Finger, daß selbst Hipparchus ihm nicht gewachsen sei. Dann kamen Diener herein und breiteten Decken vor den Polstern aus, auf die Netze und Jäger mit Jagdspießen und anderem Jagdgerät gemalt waren. Wir wußten nicht, was wir zu erwarten hatten, als sich draußen ein wütendes Gebell erhob und spartanische Hunde um die Tafel rannten. Dann wurde eine Platte gebracht, auf der ein Wildschwein von enormer Größe lag, das einen Hut aufhatte und an dessen Hauern zwei aus Palmenblättern geflochtene Körbe hingen, mit syrischen Datteln in einem und thebanischen Datteln im andern. An seinen Zitzen lagen Ferkel, aus feinstem Mehl gebacken, so daß man wußte, daß es sich um eine Muttersau handelte. Die Ferkel waren als Geschenk zum Mitnehmen vorgesehen. Um das Schwein zu zerle-

gen, kam übrigens nicht der uns bekannte ›Schneider‹, der das Geflügel vorgelegt hatte, sondern ein bärtiger Riese in Gamaschen und grobem Zeug und schlug mit einem wuchtigen Hieb die Wamme der Sau auseinander, aus der Drosseln herausflogen. Schon aber standen Vogelsteller mit Leimruten bereit und fingen die über die Tafel flatternden Vögel rasch ein. Trimalchio hatte befohlen, daß jedem die für ihn vorgesehene Portion gebracht werde und fügte hinzu: Seht auch nach, was für gute Eicheln das Wildschwein gefressen hat! Sofort rannten einige Burschen zu den Körben, die an den Hauern hingen, und verteilten die syrischen und thebanischen Datteln gleichmäßig unter die Gäste...« (deutsch von Carl Fischer).

Aber was trank man nun zu dem Hasen des Aristophanes und dem Wildschwein des Petronius?

Brot und Wein

Die Griechen aßen zum Frühstück Brot, das sie in puren Wein tunkten. Nur zu dieser frühen Tageszeit nahmen sie Wein unvermischt zu sich. Tranken sie ihn zu oder nach den Mahlzeiten, verdünnten sie ihn immer mit Wasser. Aber das erste Frühstück war so eng mit der Vorstellung von reinem Wein verknüpft, daß die Bezeichnung dieser ersten Mahlzeit des Tages davon abgeleitet wurde: ›Akratismos‹, substantivierte Form des Adjektivs ›akratos‹, ungemischt, lauter. Der ›Akratos‹ war der reine Wein, so etwas ähnliches wie heute der Schoppen, ein Schluck aus der Flasche! Das derselben Wurzel entstammende Verb ›akratizomai‹ bedeutet sowohl ›ich frühstücke‹ wie ›ich trinke reinen Wein‹. Besser ist dieser Brauch gar nicht zu belegen.

Brot und Wein werden bis ins 20. Jahrhundert hinein die beiden wichtigsten Elemente der abendländischen Ernährung bleiben. Lange nach dem Untergang der griechischen Zivilisation wird noch in einem französischen Volkslied gesungen: »Marie, trempe ton pain, Marie, trempe ton pain – dans le vin.« In vielen Gegenden, vor allem in Frankreich, in den Vogesen, in der Freigrafschaft Burgund oder in der Gascogne gießen die Bauern noch immer mit Wein vermischte Suppe über das Brot, bevor sie es essen. Erst im 20. Jahrhundert sollte Fleisch das Brot aus seiner vorherrschenden Rolle als Hauptnahrungsmittel verdrängen, und zwar in allen gesellschaftlichen Schichten. Aber solange Fleisch für den größten Teil der Bevölkerung unerschwinglich war, blieb es ein Festtags-Gericht. Die im 16. Jahrhundert aus Amerika eingeführte Kartoffel verbreitete

sich in Europa erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts; bis dahin war das Getreide vier Jahrtausende lang hier – wie auch im Nahen und Mittleren Osten und in Nordafrika von Ägypten bis Marokko – die Grundlage der Ernährung.

Es gibt eine ganze Reihe von backbaren Getreidearten – Reis, Hirse, Hafer, Gerste, Roggen, Weizen, später auch Mais aus Amerika. Zur Brotherstellung eignet sich am besten der Weizen. Er teilt zwar diese Eigenschaft auch mit Gerste und Roggen, aber sein Nährwert ist ungleich größer. Er enthält wichtige Nährstoffe – Glykose, Protein, Kalzium, Phosphor, Vitamin B 1, B 2, PP, E – und vermag daher Fleisch und Fisch zu ersetzen, was die Kartoffel nicht kann. In Europa war Roggen lange Zeit hindurch die vorherrschende Getreideart, weil er widerstandsfähig ist und auch auf kargem Boden und in rauhem Klima gedeiht. Mit der Perfektionierung der Landwirtschaft und mit wachsendem Lebensstandard wurde er vom Weizen verdrängt. Nur in Zeiten von Mißernten und Hungersnöten griff man auf Roggen und Gerste zurück.

Der Mensch mußte lernen, mit dem Weizen umzugehen. Ursprünglich verzehrte man ihn als Brei, später stellte man geröstete oder gebratene Fladen her, die nichts anderes waren als Brei, dem durch Erhitzen die Feuchtigkeit entzogen wurde. »Pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum«, liest man in der ›Naturgeschichte‹ des Plinius (XVIII, 19). »Es ist bekannt, daß die Römer lange Zeit von Brei und nicht von Brot lebten.« ›Puls‹, der Brei, von dem Plinius redet, bestand gewöhnlich aus Spelt- oder Bohnenmehl. Die italienische ›Polenta‹ leitet sich davon ab. Sie wird mit Mais hergestellt, ebenso wie ein altes Bauerngericht der Freigrafschaft Burgund, die ›Gaudes‹. Aber während diese im Ofen gebacken werden, wird jene an der Luft getrocknet. Der burgundische Maisbrei galt allerdings nie als ein besonderer Leckerbissen. Beim nordafrikanischen Kuskus kommt die Verwendung des Weizens der Brotzubereitung schon näher: Die ganze Kunst der Kuskusherstellung besteht darin, durch Kochen im Dampf die feste

Konsistenz des Grieses zu bewahren und ihn nicht feucht und matschig werden zu lassen.

Auch aus nicht gebackenem Getreide sind, wie man sieht, köstliche Gerichte herzustellen. In der Gastronomie gibt es keinen absoluten ›Fortschritt‹ ebenso wenig wie in allen anderen Künsten. Die Erfindung des Brot-Backens stellt unbestreitbar einen großen technischen Fortschritt in der Geschichte der menschlichen Ernährung dar. Das heißt aber keineswegs, daß sich die gastronomische Kunst nicht schon in früheren Entwicklungsstadien bewährt hätte. Nicht jeder Brei schmeckt langweilig, nicht alle Fladen sind fad. Diese gibt es entweder als ungesäuertes Brot, das heißt als einen ohne Hefe gekneteten, aber im Ofen gebackener Mehlteig, oder als Pfannkuchen, einen über offenem Feuer erhitzten Teig. Die Indianer Mexikos und Mittelamerikas ernähren sich noch heute von Mais-Fladen; ihre ›Tortillas‹ – so nannten die Spanier dieses Fladenbrot, das ihnen als Ersatz für ihr eigenes Brot diente – haben einen höheren Nährwert als das Weißbrot, das man für den Gebrauch der Nordamerikaner und Europäer im Handel findet. Außerdem schmecken sie viel besser.

Bei archäologischen Grabungen im westlichen Europa wurden prähistorische Getreidefladen gefunden. Sie waren verkohlt und daher erhalten wie die Brote von Pompeji. Sie bestanden aus verschiedenen bekannten Getreidesorten, von Hirse bis Weizen; das Korn war mitsamt den Schoten verbacken worden.

Das Phänomen der Säuerung wurde, wie es scheint, im Nahen Osten, wahrscheinlich von den Hebräern, nach anderen Quellen von den Ägyptern entdeckt. Die Gärung des Brotteiges wird entweder durch die im Sauerteig vorkommende ›wilde‹ Hefe erzeugt, oder durch die Bierhefe, die in Brotfabriken verwendet wird. Die erstere, die traditionelle Gärung, geht langsamer vor sich, gibt aber ein schmackhafteres, weniger schnell austrocknendes Brot. Man nennt es heute ›Bauernbrot‹ oder ›Landbrot‹. Es kommt auf einem jener Umwege, an denen die Geschichte der Gastronomie so reich ist,

heute wieder zu Ehren und ist auf Schlemmertischen gern gesehen.

Es scheint, wie gesagt, daß die Hebräer als erste gesäuertes Brot herzustellen verstanden. Wahrscheinlich ließ jemand mit Wasser geknetetes Mehl im Freien stehen, ohne es sofort zu erhitzen, so daß mit Hilfe der in der Luft vorhandenen Gärstoffe der Säuerungsprozeß rasch einsetzte und der Teig zu arbeiten begann. Dadurch kam man schließlich auf den Gedanken, dem Teig die so entstandene Hefe zuzusetzen, um gesäuertes Brot zu erhalten, das weniger schwer und besser verdaulich war als die bisherigen Brotfladen. Indessen blieb das ungesäuerte Brot, die Mazze – ›Azymon‹ – das rituelle Brot, das Osterbrot, während das mit Hefe hergestellte Brot – ›Zymon‹ – zum ›weltlichen‹ Brot wurde.

Nach der Bibel kannten auch die Ägypter frühzeitig das Brot, wie zahlreiche ihrer bildlichen Darstellungen des Getreideanbaus, der Ernte, auch des Mahlens zwischen zwei Steinen und des Teigknetens bestätigen. Zum Backen benutzte man Terrakotta-Formen, die ins Feuer gelegt wurden; während des Backvorgangs drehte man sie um, so daß sie praktisch die Rolle eines Ofens in Kleinformat spielten. Hekataios von Milet nannte um 500 vor Christus die Ägypter ein Volk von ›Brotessern‹. Sie verstanden, ihrem Hauptnahrungsmittel allerlei kunstvolle Formen zu geben und waren somit die Erfinder der Kunstbäckerei.

Aber erst mit den Griechen hielt das Brot seinen Einzug in die Geschichte nicht allein der Ernährung, sondern auch der Gastronomie. Zu Beginn des letzten Jahrtausends vor Christi Geburt waren bereits alle Voraussetzungen für die Herstellung immer feinerer Brotsorten gegeben. Die Griechen beherrschten völlig die Kunst des Mahlens, beziehungsweise des Ausmahlens, und konnten daher nach Belieben mehr oder weniger weißes Mehl für die verschiedensten Zwecke produzieren, vom groben Schwarzbrot bis zum feinsten Konditoreigebäck. Sie führten den großen Backofen ein und verbesserten ihn derart, daß unser heutiger im wesentlichen jenem Ofen gleicht, der in der Antike etwa seit dem 6. Jahrhundert vor

Christus benutzt wurde. Und vor allem kamen die Griechen schließlich darauf, dem Brot allerlei Kräuter und wohlriechende Gewürze sowie eine große Auswahl von Ölen und Früchten beizumischen.

Athenäus berichtete, daß die Griechen zweiundsiebzig verschiedene Brotsorten kannten. Da gab es unter vielen anderen das ›Daraton‹, ein thessalisches Brot ohne Hefe, den ›Phaios‹, ein Schwarzbrot, den ›Bromos‹, ein Haferbrot, dann den ›Sygkomistos‹, ein aus Mehlabfällen hergestelltes grobes Brot. Das Wort bedeutete ›von verschiedenen Seiten gekommen und zusammengetragen‹; es konnte auch eine gemeinsame Mahlzeit bezeichnen, zu der alle etwas beitrugen; die Sitte des Picknicks ist uralt! Der ›Krimnos‹ war ein Brot aus grobschrötiger Gerste, der ›Semidalitos‹ ein Brot aus feinstem weißen Weizenmehl. Der ›Kribanitos‹, den Aristophanes als Liebhaber traditioneller Bauerngerichte grundsätzlich dem städtischen ›Phantasiebrot‹ vorzog, war ein auf alte Weise in einem kleinen Ofen oder in einer Form gebackenes Brot. Die Bezeichnung kam von ›Kribanos‹, Pfanne zum Braten, oder Ofen zum Dörren der Gerste.

Alle diese Getreide- und Brotsorten standen stets zur Verfügung. In Athen wurde auch ›Maza‹ verkauft, ein Gerstenmehl-Fladen, der weniger teuer war als ›Artos‹, das eigentliche Brot. Sie wurde als Unterlage für Fleisch, Fisch oder Gewürze benutzt und spielte eine ähnliche Rolle wie die mexikanische Tortilla. Mit der ›Maza‹ wurde ein ›Opson‹ gegessen, eine gekochte oder gesottene Zukost aus Fisch oder Fleisch, vergleichbar vielleicht mit unserem heutigen ›Sandwichbelag‹.

Im Mittelalter, während der Renaissance und noch bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es in Europa ein Gebäck, das man in Frankreich als ›Fouace‹ oder ›Fougasse‹ bezeichnete, einen aus feinstem, nicht gesäuertem Weizenmehl hergestellten Aschkuchen, der entweder unter der Asche oder in einem Bauernofen gebacken wurde. Die berühmten Aschkuchenbäcker von Lerné in der Loire-Gegend, bekannt durch Rabelais' ›Gargantua‹, bildeten einst eine eigene

Zunft. In alten Häusern dieses Städtchens am Rande der Touraine gibt es heute noch Aschkuchenöfen: Einige sind in den Fels gehauen und manche stammen aus dem 11. Jahrhundert. Rabelais hinterließ uns das Rezept: »Mit Eigelb und Butter, schönem Safran, schönen Gewürzen und Wasser angerührtes Weißmehl... Wisset, daß Trauben und frischer Aschkuchen, zum Frühstück genossen, himmlische Speise ist« – »Notez, que c'est viande céleste manger à déjeuner raisins avec fouace fraiche...«

Im Französischen bezeichnete ›Viande‹ einst jede Art von Kost und nicht nur Fleisch allein. Die italienische ›Vivanda‹, Speise, entstammt der gleichen Wurzel. Noch im 18. Jahrhundert wurde die Fastenspeise, also der Fisch, ›Viande de Carême‹ genannt. In der gleichen Weise, in der ›Viande‹ schließlich der Begriff für Fleischnahrung allein geworden ist, verstand man unter dem griechischen Begriff ›Opson‹ nach und nach nur noch Sardinen- oder Anchovis-Gerichte, so daß in Neu-Griechisch Fisch ›Psari‹ genannt wird, eine Ableitung von Opson. So ist die Entwicklung des Vokabulariums wie auch der Terminologie oft ein deutlicher Hinweis auf die Änderung der Eßgewohnheiten einer Gesellschaft.

Aschkuchen gibt es bis auf den heutigen Tag; als Napf- oder Topfkuchen taucht er, wenn auch in veränderter Form und Konsistenz, in deutschen Kochbüchern auf. Jedenfalls wurde hier ein Naschwerk nach einem Verfahren hergestellt, das viel älter ist als die Erfindung des Brotes und dessen von den Griechen beigesteuerte Verfeinerung.

Der außerordentliche Reichtum an griechischen Brotsorten war nicht nur der Tatsache zu verdanken, daß Brot zu höchst unterschiedlichen Zwecken gebraucht und daß vielerlei Getreidesorten zu seiner Herstellung verwendet wurden; er war auch eine Folge der hochentwickelten Vermahlungstechnik und der daraus resultierenden Mischungsmöglichkeiten, der verschiedenen Backmethoden und schließlich auch der Kunst des Würzens.

Rabelais gab in seinen Aschkuchen Safran; dieser würzte bereits

griechisches Brot, ebenso wie, je nach Brotart, Kümmel, Mohnsamen, Fenchel, Koriander, Anis, Rosinen, Bockshornklee, Schwarzkümmel, Majoran, Rosmarin, Kapern, Salbei, Kohlblätter, Knoblauch oder Zwiebeln.

Der Ruf der Griechen als Meister der Backkunst führte dazu, daß fast alle Bäcker Roms, noch in der Spätantike, Griechen waren. Sie erfanden und verfeinerten das Milchbrot, das Ölbrot und manche andere Sorten. Die Einführung der griechischen Bäckerei in Italien in der Zeit des Verfalls der Republik war nach Ansicht des altersschwachen Cato Censurus einer der Faktoren der Dekadenz. Vergeblich versuchte er, die Römer zur Rückkehr zum altbewährten Brei zu bewegen.

Der lateinische Beitrag zur Brotbäckerei war nur ein einziges, allerdings höchst bemerkenswertes Brot, das Brot von Picenum, ›Panis Picentinus‹. Es war in Rom seit Anfang des 1. vorchristlichen Jahrhunderts bekannt. Plinius der Ältere schrieb darüber: »Durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicae materia... Die Picenter genießen noch den Ruf, den sie sich durch die Erfindung ihres Brotes erworben haben und das aus Alica hergestellt wird. Diese wird neun Tage lang eingeweicht. Am zehnten Tag knetet man sie mit dem Saft getrockneter Trauben und gibt dem Teig eine längliche Form. Dieser wird in irdenen Formen im Ofen gebacken, die dort zerbrechen müssen. Das Brot wird erst gegessen, wenn es genetzt worden ist, wofür man hauptsächlich Milch oder Honigwasser benützt« (Plinius XVIII, 27).

Das Picentinische Brot war also eher ein Kuchen. Seinen Ruf verdankt es der Erfindung des Speltgrieses, oder was diese ›Alica‹ genannte Materie sonst gewesen sein mag. Es werden mehrere voneinander abweichende Übersetzungen angeboten, von ›Gries‹ bis ›Speltmus‹ und ›Dinkel‹. Die beste Alica kam aus Kampanien. Plinius behauptete, diese römische Spezialität sei vor Pompejus Magnus, dessen Familie in Picenum reich begütert war, unbekannt gewesen. Doch der große Naturforscher scheint sich geirrt zu haben,

denn alles deutet darauf hin, daß bereits der ältere Cato sie gekannt hat.

Die Alica wurde aus einer ›Zea‹ genannten Getreideart hergestellt, die mit Kreide vermischt wurde, um ein besonders weißes und geschmeidiges Mehl zu erhalten. Diese Kreide wurde zwischen Pozzuoli und Neapel – ›inter Puteolos et Neapolim‹ – am weißerdigen Hügel – ›in colle Leucogaeo‹ abgebaut. Kaiser Augustus zahlte, wie Plinius zu berichten wußte, den Neapolitanern jährlich 200000 Sesterzen für das Abbaurecht (Plinius XVIII, 29).

Brot wurde, genau wie im alten Athen, in Rom zum Frühstück gegessen, dem ›Ientaculum‹. Im 1. nachchristlichen Jahrhundert sang der Dichter Marcus Valerius Martialis: »Surgite! Iam vendit pueris ientacula pisto – Steht auf, der Bäcker verkauft schon das erste Frühstück den Kindern.« Die griechischen Bäcker wußten ihren Broten die ausgefallensten Formen zu geben: Pilze, Zöpfe, Hörnchen, Würfel und dergleichen mehr, und bestätigten damit das, was Antoine Carême zweitausend Jahre später zur Lehre erheben wird: »Der schönen Künste gibt es fünf, nämlich: die Malerei, die Bildhauerei, die Dichtung, die Musik und die Architektur, deren wichtigster Zweig die Konditorei ist.«

Man kann nicht vom Mehl und vom Backen reden, ohne den Kuchen zu erwähnen. Werfen wir also einen Blick auf die Feinbäckerei der Antike. Wie sah sie aus, wie war sie beschaffen? Leider ist die große ›Abhandlung über die Bäckerei‹ des Chrysippos von Tyana verloren gegangen, so daß unser Wissen auf diesem Gebiet unvollständig ist. Aber dank einiger Ergänzungen und Schlußfolgerungen und dank der Hilfe des Apicius können wir uns doch einigermaßen vorstellen, was das Altertum in der Kuchenbäckerei zu leisten vermochte.

Die griechisch-römischen Kuchenbäcker arbeiteten nicht mit verschiedenartigem Teig wie Napfkuchenteig, Pfannkuchen- oder Krapfenteig, Blätterteig, Hefeteig und was es sonst noch alles beim Konditor gibt. Dem Griechen wird lediglich die Erfindung einer Art

Pudding zugeschrieben. Aber im wesentlichen ähnelte das griechische Gebäck all dem, was man heute noch in Nordafrika, im Vorderen Orient und auf dem Balkan findet: Honig, Öl, Mehl, dazu einige Spezereien, insbesondere Pfeffer, bildeten die Basis. Gewöhnlich wurde das Gebäck gebraten, aber man backte es auch unter der Asche. Datteln, Mandeln, Mohnsamen spielten ebenfalls eine Rolle. Die Kuchen sahen meistens aus wie Fladen oder wie Krapfen. Zum Kneten dienten Sesammehl, Süßwein und weißer Käse, wie das folgende Kuchenrezept des Athenäus zeigt: »Nimm' Nüsse vom Pontus, Mandeln, Mohnsamen und röste sie vorsichtig. Zerstampfe sie dann in einem sauberen Mörser, vermische sie, gib Honig dazu sowie Pfeffer und mache daraus einen Teig. Dieser wird des Pfeffers wegen schwarz. Walze den Teig platt, zerstampfe sodann weißen Sesamsamen, vermische mit Mehl und Honig, mache daraus zwei Fladen, zwischen die du den vorher bereiteten schwarzen Teig legst, schön in die Mitte.«

Die römischen Konditoren schienen nach den Griechen nichts Neues vorzuweisen. Apicius hinterließ uns eine Anzahl von Rezepten, die eine ganz gute Vorstellung von der Beschaffenheit der Süßigkeiten jener Zeit vermitteln. Zum Beispiel dieses Kuchenrezept: »Nimm' bestes Weizenmehl und koche es in heißem Wasser zu einem sehr steifen Brei. Streiche diesen auf einer Platte aus; nach dem Erkalten schneide kleine Vierecke aus wie bei süßem Gebäck und brate sie in bestem Öl. Nimm' sie heraus, übergieße sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere. Es ist besser, wenn man statt Wasser Milch nimmt.«

Ein anderes Kuchenrezept: »Nimm' Schrotbrot, entferne die Kruste, schneide ziemlich große Bissen und tunke diese in Milch. Dann röste sie in Öl, übergieße mit Honig und serviere.« Ein weiteres: »Entferne die Kruste von besten afrikanischen Süßweinbrötchen und weiche diese in Milch ein. Wenn sie sich vollgesogen haben, gib sie in den Backofen, aber nicht zu lange, so daß sie nicht trocken werden. Nimm' sie heiß heraus, übergieße sie mit Honig

und stich' sie an mehreren Stellen ein, so daß der Honig einziehen kann. Bestreue mit Pfeffer und serviere.« Und schließlich dieses: »Stampfe Pfeffer, Pinienkerne, Honig, Raute, Passum, koch' dies in Milch und angerührtem Mehl. Wenn die Masse breiig zu werden beginnt, rühre einige Eier darunter und lasse sie wieder aufkochen. Übergieße mit Honig, bestreue mit Pfeffer und serviere.«

Apicius überlieferte auch einige Rezepte für Süßspeisen, wie dieses für ›Eiercreme – Tripatina‹: »Nimm' eine genügende Menge Milch, entsprechend dem Topf, den du verwendest, und vermische Milch mit Honig für einen Milchbrei. Füge 5 Eier auf 1/2 Liter oder 3 Eier auf 1/4 Liter Milch. Rühre die Eier mit der Milch glatt, passiere die Mischung durch ein Sieb in einen irdenen Topf und lasse sie auf kleinem Feuer kochen. Wenn sie steif ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.«

›Süße Omelette mit Milch – Ovia spongia ex lacte‹: »Verrühre 4 Eier, 1/4 Liter Milch und etwa 30 g Öl. Gib etwas Öl in eine Pfanne, lasse es heiß werden und gieße die Eiermischung hinein. Wenn die Omelette auf einer Seite gar ist, stürze sie auf eine flache runde Platte, übergieße sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.«

Das letzte Rezept ist sozusagen die Geburtsurkunde der Omelette, die auf diese Weise zuerst als Süßspeise in die Geschichte einzog. Bemerkenswert ist, daß Apicius bereits die ›flüssige‹ Omelette empfahl. Es wäre auch noch darauf hinzuweisen, daß die ›Tripatina‹ so bezeichnet wurde, weil diese Speise aus drei Elementen bestand: Milch, Eier und Honig; sie entsprach ziemlich genau unserem heutigen Karamelpudding, abgesehen davon, daß man statt Zucker Honig verwendete.

Die Vorliebe der Griechen für Gewürze und Süßes ist bekannt und erwiesen. Sie galt auch auf dem weiten Gebiet des Weines, der im Altertum oft und gern mit dem allgegenwärtigen Honig vermischt wurde. Aber es wäre falsch, daraus schließen zu wollen, wie einige Autoren das vorschnell taten, daß die hellenische und römische Welt nur süße Weine gekannt habe.

Welche Weine wurden in der Antike getrunken? Wie entstand und entwickelte sich der europäische Weinbau zwischen der Morgendämmerung der griechischen Zivilisation und dem Untergang des Römischen Reiches? Wie hießen die berühmtesten Gewächse und bei welchen Gelegenheiten wurden sie getrunken? Können wir uns den Geschmack, den Charakter, das Bukett jener Weine vorstellen, mit denen sich die Genossen des Agathon in Platons ›Gastmahl‹ betranken? Was war in den Flaschen, die Horaz zu Ehren eines vorbeikommenden Freundes mit Umsicht aus dem Vorratskeller holte?

Wein gab es schon in Babylon; in der Bibel ist des öfteren von ihm die Rede. Selbst die Ägypter, große Biertrinker, priesen ihn, und ihre Reliefs zeigen Szenen aus dem Winzerleben. Aus allen Früchten, allen Beeren, allen vergärbaren Säften wurden alkoholische Getränke hergestellt. Äpfel, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, auch Walderdbeeren, Trauben von wilden Reben wurden zerstampft und nach Abschluß des Gärungsprozesses getrunken. Apicius erwähnte den Dattelwein, den Feigenwein und den Granatapfelwein.

Dem Phänomen der Verwandlung von Zucker in Alkohol hat der Homo sapiens stets seine ganze Aufmerksamkeit gewidmet. Nichts ist ihm dabei entgangen. Angefangen hat es mit dem Honig, aus dem das älteste der griechischen Getränke, Hydromel, hergestellt wurde, Honigwein, dem man Kräuter und Gewürze zugesetzt hatte. Auch aus Pflanzensaft können stark alkoholhaltige Getränke gewonnen werden, wie zum Beispiel der mexikanische ›Pulque‹ aus dem Blütensaft einer Agavenart, den man in Kürbisschalen gären läßt. Nach einer ersten Phase entsteht das, was die Indianer irrtümlich Honigwein nennen, ein helles, süßes, ganz leicht alkoholhaltiges, durchsichtiges Getränk. Nach einer längeren Fermentation wird die Flüssigkeit weißlich-trübe, sieht aus wie Milch und entwickelt einen starken Geruch, der Ausländer oft abschreckt: Das ist der eigentliche Pulque, dickflüssig und sehr erfrischend, etwas säuerlich schmeckend, nicht konservierbar und auch nicht zum Transport ge-

eignet, so daß es angebracht ist, ihn an Ort und Stelle, auf dem Lande, zu trinken.

Wenn nun aus jedem Fruchtsaft ›Wein‹ hergestellt werden kann, wie erklärt sich dann der außergewöhnliche Erfolg des Traubenweines? In der Vor- und Frühgeschichte war die Traube eine wilde Beere wie jede andere. Aber als man begann, sie anzubauen und zu züchten, erwiesen sich schnell ihre Vorzüge allen anderen Früchten gegenüber, aus denen vergärte Getränke hergestellt wurden. Diese Vorzüge hat sie im wesentlichen drei Eigenschaften zu verdanken: ihrem geschmacklichen Variationsreichtum je nach Art, Bodenbeschaffenheit und Klima, ihrer Veredelungsfähigkeit und der Fähigkeit zu altern und damit, auch transportiert zu werden.

So ist der Traubenwein das einzige alkoholische Getränk geworden, das über die ganze Erde verbreitet ist und das die meisten Geschmacksvariationen aufweist. Branntweine werden zwar auch überall in der Welt getrunken, aber in ihrem Wesen gleichen sie sich alle mehr oder weniger; andere gegorene Getränke sind höchstens örtlichen Verhältnissen entsprechende Erfrischungen.

Der Geschmacksfächer des Bieres ist, wie man eingestehen muß, ziemlich eng, wenn auch seine Anhänger gern auf die Nuancen zwischen den Sorten hinweisen. Mit der griechischen Zivilisation begann der Siegeslauf der Beeren, begünstigt dadurch, daß sie dem Scharfsinn und der Weitsicht des Winzers stets neue Aufgaben stellt und die Zunge der Kenner reizt.

Landschaften und Rebsorten bringen Weine unendlich vieler Geschmacksnuancen hervor, Weinbau und Weinprobe ähneln einer Schachpartie mit schier unzählbaren Lösungsmöglichkeiten. Von Anfang an war der Weintrinker, wenn er erst einmal dem Weine verfallen war, unfähig, sich wieder von ihm frei zu machen. Der Wein gehört zur Liebe – wie er zur Einsamkeit gehört. Er begleitet die Freude, die Trauer, die Lust und den Schmerz, den Erfolg und den Mißerfolg, er fördert Freundschaft, Handel, Krieg und Frieden, prägt tief Kulturen und Geist, bringt Erholung dem Arbeiter. Der

Verzicht auf Wein ist in manchen Zivilisationen gleichbedeutend mit dem Verzicht auf jegliche Tätigkeit, auf jeden Kontakt, ja, auf das Denken selbst. Die sozialen, sentimentalen und moralischen Einflüsse des Weines weben ein Netz von Gewohnheiten, das umfassender ist als das reine Bedürfnis nach Alkohol. In gewissen Weinländern wie in dem heutigen Italien ist sichtbare Besäufnis, ganz zu schweigen von Alkoholismus als sozialer Krankheit und Geißel, so gut wie unbekannt; und dennoch könnte der Wein dort nicht abgeschafft werden ohne das Alltagsleben zu beeinträchtigen.

Weinbau wurde in der Ägäis bereits in der minoischen Periode – 2000 vor Christus – betrieben. Wahrscheinlich war die Kenntnis der Weinkultur von den Gestaden des südöstlichen Mittelmeeres, und ohne Zweifel durch die Semiten der syrischen Regionen, auf die ägäischen Inseln gelangt. Später feierte die alexandrinische und römische Dichtung Dionysos als den Gott des Weines. Nichts beweist deutlicher die tiefe Verwurzelung des Weines in den mittelmeerischen Zivilisationen und im Gemüt ihrer Menschen als das griechische Wort ›Ganos‹, das, unter anderem, auch den neuen Wein bezeichnete. ›Ganos‹, das war der Glanz einer klaren, schimmernden Flüssigkeit, das war das Wasser einer im Schatten eines sommerlichen Haines sprudelnden Quelle, war der Lauf der Gewässer, war der Honig, die reife Weintraube, schließlich der Wein selbst. Viel allgemeiner noch bedeutete ›Ganos‹ auch ›lachender und froher Anblick‹, wie die Gestalt des Dionysos, dem Euripides in den ›Mänaden‹ die folgenden Verse widmete: »... dem ersten der seligen Götter / Beim heiteren Feste der Kränze. / Ihm ist gegeben, / Selige Tänze zu schwärmen, / Selig zur Flöte zu lachen, / Sorgen zu scheuchen, / Wenn er am göttlichen Tisch / Weinstocks Gabe verteilt, / Aus dem Mischkrug / Efeubekränzten Tänzern / Träufelt den Schlaf. / Der göttliche Zeussohn / Liebt die frohen Gelage, / Liebt die Göttin des Friedens, / Liebt den nährenden Segen, / Schenkt den Armen, den Reichen / Die erlösende Gabe, / Gleiche Freude des Weins« (deutsch von Ernst Buschor).

Seit dreitausend Jahren ist im mediterranen Europa der Weinbau allgegenwärtig. Indessen war in der griechischen und lateinischen Welt der Wein nicht das übliche Getränk zum Essen, wie heute. Heute trinkt man dort gewöhnlich bei Tisch und keineswegs zwischen den Mahlzeiten, jedenfalls nicht viel, außer im Falle erwiesener Trunksucht. Im klassischen Griechenland war es genau umgekehrt. Beim Essen trank man mäßig, von dem Becher reinen Weines zum Frühstück abgesehen, aber man versammelte sich zum gemeinsamen Trinken. Daraus entstand der ruhmvolle Brauch des ›Symposions‹. Die Bezeichnung läßt heute an ein wissenschaftliches Kolloquium denken, das ganz und gar nichts mehr zu tun hat mit seinem Ursprung, einem Trinkgelage. Denn wenn das ›Gastmahl‹ des Platon auch einer der großen Texte der abendländischen Philosophie ist, wenn das ›Gastmahl‹ des Xenophon beweist, daß auch Fragen der Dialektik und der Moral bei diesen feuchtfröhlichen Gelegenheiten behandelt wurden, dürfen wir nicht vergessen, daß das Gespräch immer in einem Ton eleganter Spiegelfechterei und ohne jede Pedanterie geführt wurde, selbst wenn mit Hilfe eines Sokrates das Spiel gelegentlich bis zur Metaphysik getrieben wurde! Es gab bei diesen Anlässen übrigens immer eine Art ›Kabarett‹, wie wir heute sagen würden. So hatte Xenophons Gastgeber Kallias einen Impresario aus Syrakus mit zwei ›Künstlern‹ aufgeboten. Ein Jüngling und ein junges Mädchen, beide von großer Schönheit, tanzten, führten Geschicklichkeitsspiele vor und stellten zum Abschluß die Liebe des Dionysos und der Ariane pantomimisch derart realistisch dar, daß, wie Xenophon berichtete, die Gäste darüber völlig den Kopf verloren: »Da schworen die bisher noch Ehelosen, sie würden heiraten, und die Verheirateten bestiegen ihre Pferde, um zu ihren Frauen heimzureiten und das Glück auch zu genießen« (Xenophon, Das Gastmahl, deutsch von Georg Peter Landmann). Die Frauen waren zu diesen Zusammenkünften nie zugelassen. Die griechische Gesellschaft war eine reine Männergesellschaft, aber Sokrates erklärte, als er die Geschicklichkeit der jungen, von dem Syrakuser

hereingeführten Artistin sah, daß die Frau dem Mann nicht nachstehe, es sei denn wegen ihrer geringeren Körperkraft.

Das ›Symposion‹ war eine Zeremonie. Wann fand sie statt und wie war ihr Ablauf geregelt? Nach dem ›Akratismos‹, dem ersten Frühstück, nahmen die Griechen in der Tagesmitte einen Imbiß im Stehen ein, das ›Ariston‹. Die Hauptmahlzeit des Tages, die einzige, zu der man Freunde um sich scharte, war das Abendessen, das ›Deipnon‹. Daher auch der Titel des Werkes des Athenäus, das ›Gastmahl der Gelehrten – Deipnosophistai‹. Es fand sehr spät am Tage statt, oft in der Nacht. Damit ist auch die Notwendigkeit eines Imbisses am Ende des Nachmittags, der ›Hesperisma‹, erklärt.

War das Abendessen ein Fest oder ein besonderes Treffen von Freunden, wurde es als ›Symposion‹ verlängert. Die Zusammenkunft bestand in diesem Falle aus zwei deutlich getrennten Teilen: Während des ersten Teiles wurde gegessen, während des zweiten getrunken, wobei es nicht untersagt war, weiter zu knabbern und getrocknete Früchte, Mandeln oder Trauben zu sich zu nehmen. Zum Essen wurden die Tische in den Saal getragen, denn die Diener stellten nicht Platten auf die Tische, sondern trugen diese bereits gedeckt herbei und stellten sie vor die auf Lagerstätten ruhenden Gäste; waren die Tische leergegessen, wurden sie fortgeschafft, um anderen Platz zu machen. Daher sprach man vom ›ersten Tisch‹, vom ›zweiten Tisch‹, um den ersten und den zweiten Gang zu bezeichnen. Die gleiche Organisation war auch bei den Römern üblich. Bei einem geladenen Abendessen, der ›Cena recta‹ oder ›Comissatio‹, einem ›fröhlichen Gelage‹, reichte man zuerst als ›Ante cenam‹ Fische, Gemüse, Schalentiere, dann als ›In cena‹ Wildgeflügel, Wildschwein, Reh, mit picentischem Brot. Das war der ›zweite Tisch‹, die ›Secunda mensa‹, auf die ein Fruchttisch folgte, die mit Konfitüren – ›Bellaria‹ – geschmückte ›Mensa pomorum‹.

Im alten Griechenland begann, nachdem die letzten Tische weggeräumt waren, offiziell das ›Symposion‹. Man neigte dazu, das Essen schnell hinter sich zu bringen – und obwohl es prächtig war,

wurde es von den Gästen des Kallias, wie Sokrates in Xenophons Text bemerkte, schweigend verzehrt. Waren die Tische fortgeräumt, wurde im Mischkrug der Wein herbeigebracht, und die Trinkschalen. Die Gäste erhoben sich, der Hausherr spendete das Trankopfer, dann stimmten alle den ›Päan‹ an, einen feierlichen Chorgesang zu Ehren der Gottheit, durch den die Veranstaltung endgültig eröffnet wurde. Danach wurde der ›Symposiarch‹ ernannt, der die Anzahl der zu leerenden Schalen zu bestimmen hatte – denn die Gäste tranken nur gemeinsam und auf Weisung des Symposiarchen – auch die Menge des Weines, die sie enthalten mußten, und, was am wichtigsten war, die Dosierung von Wasser und Wein, die mehr oder weniger berauschende Mischung, die von den Sklaven vorzunehmen war. Eine uralte Handlung! Schon in der ›Ilias‹ wandte sich Achilles, als er die Abgesandten des Agamemnon empfing, zu Patrokles und sprach: »Einen größeren Krug, Menötios' Sohn, uns gestellet; / Misch' auch stärkeren Wein, und jeglichem reiche den Becher; / Denn die wertesten Männer sind unter mein Dach gekommen« (Ilias IX, 202–204; deutsch von Johann Heinrich Voss).

Aus diesem Text geht deutlich hervor, daß der Mischkrug nicht das Gefäß war, aus dem man trank, sondern in dem die Mischung aus Wein und Wasser hergestellt wurde. Mit einer Art Kelle, dem ›Kyathos‹, wurden dann die Trinkschalen gefüllt. Da ein jeder die gleiche Anzahl Schalen trank, war aus der Zahl der während der Nacht geleerten Krüge leicht auf das Maß der Trunkenheit der Gäste zu schließen. Jeder neue Mischkrug machte ein weiteres Trankopfer erforderlich, durch das die Krüge, einer nach dem anderen, gesegnet wurden.

Es war die Aufgabe des Symposiarchen, die Sklaven anzuweisen, mit fortschreitender Nacht den Weinanteil zu erhöhen – vorausgesetzt, daß er klug handelte. Doch war es auch üblich, von Anfang an die Teilnehmer mit mehreren Schalen fast reinen Weines, die in schneller Folge kredenzt wurden, in Schwung zu bringen und ›Stimmung‹ zu schaffen.

Das übrigens gerade bat Sokrates, ihm zu ersparen: »Ja, das Trinken ist mir auch recht, ihr Freunde, weil in der Tat der Wein, wenn er die Seele netzt, alle Kümmernisse, wie Mandragore die Menschen, einwiegt, und alle Herzlichkeit, wie Öl die Flamme, weckt. Allerdings glaube ich, daß es dem menschlichen Leib ähnlich geht wie den Gewächsen der Erde. Die können sich auch nicht aufrichten, wenn der Gott sie zu reichlich tränkt, und kein Hauch kann sie durchblasen; trinken sie aber, so viel ihnen wohltut, so wachsen sie schön aufrecht und tragen Blüten und reifen ihre Frucht. So auch wir: Schenken wir uns das Getränk zu reichlich ein, so liegen uns Leib und Seele bald am Boden, und wir können kaum mehr frei atmen, geschweige etwas reden; so uns aber die Knaben aus kleinen Kelchen häufig beträufeln – um auch einmal so erlesene Wendungen zu gebrauchen wie Gorgias –, so wird uns der Wein statt gewaltsam zum Rausch, verführerisch zu Spiel und Scherz geleiten« (Xenophon, Das Gastmahl; deutsch von Georg Peter Landmann).

In englischen Colleges pflegt man noch heute eine Art Zusammensein, die an das antike Symposion erinnert. Nach dem Abendessen ziehen sich die Lehrer in einen kleineren Saal zurück, in dem ein Tisch mit getrockneten Früchten und anderen Naschereien gedeckt ist. Sie setzen sich um diesen Tisch herum, während ein ›Zechmeister‹ – im allgemeinen ein mit dem Amt des Kellermeisters betrautes Mitglied der Lehrerschaft – die Porto- und Madeira-Flaschen zirkulieren läßt, wobei er nicht vergißt, jeweils laut den Jahrgang anzusagen. Die Flasche wandert im umgekehrten Uhrzeigersinn von einem zum andern. Man plaudert miteinander, aber nicht über den Dienst, über den zu reden streng verboten ist. Doch widmet man sich einem englischen Lieblingsvergnügen, und schließt Wetten über den Ausgang der nächsten Wahl oder eines bevorstehenden Rennens ab. Und während die Flaschen kreisen, werden die Wetten in einem eigens hierfür vorgesehenen Buch fein säuberlich registriert.

Die Griechen wetteten auch. Aber es war eine ganz andere Art

Wette, eine Art ›Liebes-Wette‹, die man ›Kottabos‹ nannte und die neben Gesängen, Tänzen, Musik und Gesprächen zu den Belustigungen der versammelten Zecher gehörte. Der ›Kottabos‹ war eine Art Parodie des Trankopfers. Auch hier wurde Wein vergossen, doch zielte man dabei auf eine in einiger Entfernung aufgestellte Schale und nannte statt des Namens der Gottheit den des geliebten Wesens. Traf man mit dem Wein die Schale, galt das dem Liebenden als gutes Omen.

Dieses Spiel sizilianischen Ursprungs war bei den jungen Athenern sehr beliebt. Es war mehr als nur eine vorübergehende Modelaune, denn aus dem Kottabos-Spiel ist eine ganze Wortfamilie der griechischen Sprache entstanden: ›Kottabis‹ ist eine Art Becken, das bei dem Spiel Verwendung fand; ›Kottabeion‹ ist eine metallene Schale, auch der ausgesetzte Preis; ›kottabismos‹ bezeichnet das tropfenweise Beträufeln und ›kottabizo‹ das Kottabos-Spiel spielen.

Der Wein, das Weintrinken, das Trankopfer, der Kottabos, der Paion zur Eröffnung des Symposions, die Tatsache, daß die Teilnehmer am Symposion mit Blumen und Lorbeer bekränzt waren, lassen auf eine gewisse religiös-mystische Beziehung schließen, die auch in Euripides' Tragödie ›Die Mänaden‹ sichtbar wird. Wenn später in Rom zwar die Sitte des Trankopfers erhalten blieb, nahm das Besäufnis doch einen rein weltlichen Aspekt an. Wein wurde nicht nur allein bei lärmenden Banketten getrunken, sondern in zunehmendem Maße auch in der häuslichen Intimität. Gewiß hielt man am Brauch des Gelages fest, ja, in der Kaiserzeit gewann er noch an Bedeutung und breitete sich weiter aus, aber die Trennung zwischen Abendessen und Symposion bestand nicht mehr. Man betrank sich bereits beim Essen, wie Petronius im ›Satyrikon‹ beschrieb.

Andererseits erschien auch der Kenner edler Weine auf der Bildfläche, der, wie Horaz, gerne in seinem Landhaus und im Kreise der Freunde von einem guten Jahrgang kostete. Anstelle des kollektiven und zeremoniösen Weingelages des klassischen Hellas entwik-

kelte sich der private, individualistische und von kritischem Geist geprägte Weingenuß. Mit den Oden des Horaz tritt die Ästhetik des neuzeitlichen Weintrinkers in die Geschichte der abendländischen Geschmacksempfindung.

Die bacchantischen Sitten und Gebräuche sind mit Hilfe der Texte ziemlich leicht zu rekonstruieren. Weniger leicht ist es jedoch, sich eine Vorstellung vom Geschmack der Weine des Altertums zu machen. Das große Problem ist, herauszufinden, ob es in der Antike ein Äquivalent des heute als ›trocken‹ bezeichneten Weines gab, das heißt, einen Wein ohne zuckerhaltige Dominante. Wahrscheinlich gab es ihn, muß es ihn gegeben haben, denn sowohl im Griechischen wie im Lateinischen unterschied man zwischen ›trocken‹, ›süß‹ und ›mittel‹, also halbsüß oder halbtrocken. Aber bedeutete ›trocken‹, für das es in beiden Sprachen das gleiche Wort gab, ›austeros‹ im Griechischen und ›austerus‹ im Lateinischen, in diesem Falle ›starker Alkoholgehalt‹ oder vielmehr das Gegenteil von süß? Beide Interpretationen sind hier zugelassen und möglich. Die von Athenäus verwendete Bezeichnung ›mesos‹ konnte ebenso gut ›halb trocken‹ wie ›Wein mit mittlerem Alkoholgehalt‹ bedeuten, denn man nannte diesen auch ›Autokratos‹, das heißt ›mit sich selbst gemischter Wein‹, Wein also, der nicht gemischt werden mußte, weder um ihn zu strecken noch um ihn mit stärkerem Wein zu stützen. Im Italienischen ist ›secco‹ gleichbedeutend mit ›stark alkoholhaltig‹, für ›nicht süß‹ sagt man ›asciutto‹, was gleichfalls ›trocken‹, aber auch ›mager‹ heißt.

Es ist im übrigen wahrscheinlich, daß die Kunst der Weinbereitung in der Antike zur Herstellung von Weinen, die so völlig trocken waren wie zum Beispiel heute ein Pouilly-fuissé, ein Muscadet oder ein Mosel noch nicht ausreichte. Einige Rebsorten scheinen in geeignetem Boden und unter besonderen klimatischen Verhältnissen einen trockenen und leichten Weißwein hervorgebracht zu haben, ähnlich dem Loire- oder dem Mosel-Wein oder auch des Waadtlands und der Neuenburger-See-Gegend. Das war wohl der Fall des ma-

riotischen, eines ägyptischen, bei der Stadt Mareia in der Nähe von Alexandrien gewachsenen Weines.

Der älteste der berühmten Weine des Altertums kam von Maroneia an der Küste Thrakiens. Maron, ›der Priester Apollons, der über Ismaros waltete‹, schenkte ihn, wie Homer sang, einst dem Odysseus, der mit dem ›schwarzen, süßen Wein‹ den Polyphem in tiefen Rausch und Schlaf versenkte. Dieser Wein soll so stark gewesen sein, daß er, nach Homer, mit der zwanzigfachen Menge Wasser vermischt werden mußte. Ohne Zweifel war das eine dichterische Übertreibung, die der ›göttlichen Kraft‹ des Getränks entsprach: »..., dann füllt er des süßen funkelnden Weines / Einen Becher, und goß ihn in zwanzig Becher voll Wasser. / Und den schäumenden Kelch umhauchten balsamische Düfte, / Göttlicher Kraft...« (Odyssee IX, 208–210, deutsch von Johann Heinrich Voß).

Es war üblich, den Wein im Verhältnis eins zu drei mit Wasser zu mischen, um ihn trinkbar zu machen. Athenäus zitierte einen Autor namens Kratinos, der von einem das Reifen eines Weines aufmerksam überwachenden Kenner berichtete: »Er sieht einen kleinen Wein in Mendaios in Mazedonien, der noch ganz jung ist, und sagt: ›Himmel, wie hübsch und weiß er ist! Wird er drei Viertel Wasser vertragen? Was mit anderen Worten heißt: wird er stark genug werden, wird er genügend Körper haben, um eine normale Mischung zu gestatten?« Diese Mischung mußte etwa fünf bis sechs Prozent Alkoholgehalt ergeben. Damit ist die Ausdauer der Zecher bei den Symposien verständlich. Später aber, als sich in Italien einige große Gewächse einen Namen machten und ihres Bukettes wegen berühmt wurden, war von ›strecken‹ weniger und weniger die Rede. Und um nichts in der Welt hätte Horaz Wasser in seinen Falerner gegossen.

In der Kaiserzeit wurde von den Dichtern und Schriftstellern nicht mehr der allesumfassende Ausdruck ›Wein‹ verwendet, sondern sie gebrauchten das substantivierte Adjektiv ›merum‹, was ›unverfälscht, rein‹ hieß: »Dissolve frigus ligna super foco, / large

reponens, atque benignius / deprome quadrimum Sabina, / o Thaliarche, merum diota.« – »Tau den Frost auf, schichte die Scheite breit auf glühender Esse, schöpfe verschwenderischer / o Thaliarch, aus dem Sabiner / Scherben die lautere Vierjahreslese« (Horaz, Oden I, 9, deutsch von Rudolf Alexander Schröder).

Plinius schätzte im Buch XVI seiner ›Naturgeschichte‹ die Anzahl der berühmten Gewächse seiner Zeit auf achtzig und unterschied einhundertfünfundneunzig verschiedene Weinsorten. Die berühmtesten griechischen Weine kamen von den Inseln Lesbos, Thasos und Chios. Der Wein von Kos wurde mit Meerwasser vermischt. Dieses Verfahren, das auf den griechischen Inseln oft angewandt wurde, scheint die Weine geeigneter für den Transport gemacht zu haben. Denn die Griechen exportierten viel Wein in die an den westlichen Gestaden des Mittelmeeres gelegenen Länder. Auch wurde der Zusatz von Meerwasser, wie aus den Texten hervorgeht, als eine Qualitätsverbesserung angesehen. Nach anderen Quellen allerdings wurde nur minderwertiger Wein auf diese Weise verdünnt.

In Italien begann man mit der Differenzierung der Weine erst im letzten vorchristlichen Jahrhundert. Als Cäsar bei einem Bankett zur Feier seines vierten Konsulats vier verschiedene Weine kredenzen ließ, gab es eine Sensation. Bis dahin hatte man sich damit begnügt, einen Jahrgang mit dem Namen des gerade regierenden Konsuls zu bezeichnen. Ein guter und viel gelobter Jahrgang vom Jahre 121 vor Christus war nach dem Konsul Lucius Opimius benannt. »Die von der Sonne erzeugte Reife war so groß«, berichtete Plinius, »daß einige dieser Weine zweihundert Jahre lang konserviert wurden. Sie waren dann nur noch eine Art bitterer Honig.« Die Bezeichnung ›Vinum opimianum‹ – opimianischer Wein – galt seitdem für einen ›sehr großen Jahrgang‹.

Plautus und Cato waren die italienischen Weinlagen noch unbekannt. Diese setzten sich erst mit der Differenzierung der Weine im letzten Jahrhundert vor Christi Geburt durch. Es begann wohl mit dem ›Ager caecubus‹, einem mitten in den Pontinischen Sümpfen in

Latium angelegten Weinberg. Dann folgten die Weine Kampaniens, ›Ager falernus‹, der von Catull erstmals erwähnte Falerner aus einem streng limitierten Anbaugebiet in der Nähe von Capua, heute San Giovanni a Ponte Campano. Aus einem anderen, rund um Falerno gelegenen Weinbaugebiet kam ebenfalls ›Falerner‹ im weitesten Sinn des Begriffs. Von diesem pries Horaz besonders den massischen Wein, heute Monte Masso – zwischen Latium und Kampanien. Aber der Dichter schätzte auch die Albaner Weine. Von Sizilien kam der sehr beliebte ›Mamertinus‹ aus der Gegend von Messania, dem heutigen Messina.

Die Hierarchie der Qualität ergab nach Plinius diese Reihenfolge: Caecuber, Falerner, Albaner, Mamertiner. Aber noch zahlreiche andere Lagen wären zu erwähnen, Tarent, Ancona e tutti quanti – wenn die Unmöglichkeit, sich eine präzise Vorstellung von ihren Vorzügen zu machen, die Aufzählung all dieser Namen nicht nutzlos und ziemlich langweilig machen würde.

Zu erwähnen wäre noch der spanische Weinbau mit seinen Mittelpunkten Tarragona und Valencia, wo viel produziert und exportiert wurde. Auf die Weinbaugebiete Galliens werden wir gleich zurückkommen, denn ihre Entwicklung am Ende des Altertums und zu Beginn des Mittelalters war eine ganz wesentliche Etappe auf dem Wege der Rebe in die nördlicheren, kälteren Breiten Europas.

Zur Zeit des Römischen Reiches gab es in Gallien nur zwei Weinbaugebiete von Bedeutung: die Gegend von Vienna, dem heutigen Vienne, und die Landschaft um Béziers, damals Beterrae genannt und bereits Produzentin von Konsumweinen, deren Ruf nicht besser war, als er heute ist. »Der Ruf der Weine der Civitas Biterrensium«, schrieb Plinius, »überschreitet die Grenzen Galliens nicht. Von den übrigen Weinen der Gallia Narbonensis kann man nichts sagen, denn sie werden mit Rauch verfälscht. Der Himmel möge verhindern, daß man nicht auch noch Kräuter und schädliche Zusätze verwendet, denn die dortigen Händler mißbrauchen sogar die Aloe, um Geschmack und Farbe zu verändern.«

Zur Verteidigung der gallischen Winzer muß festgestellt werden, daß derart betrübliche Praktiken nicht nur bei ihnen üblich waren. Lucius Junius Moderatur Columella, ein lateinischer Agrar-Schriftsteller des ersten nachchristlichen Jahrhunderts, berichtete von ähnlichen Methoden der Weinfälschung in Italien und in Griechenland. Die Gallier galten indessen allgemein als wenig gewissenhafte Winzer und als fürchterliche Saufbolde – ›Vini avidus genus‹, wie Ammianus Marcellinus, ein römischer Historiker des 4. Jahrhunderts nach Christus zu erzählen wußte – ›ein auf Wein erpichtes Volk‹. Außerdem waren sie in Geschäften unersättlich und profitgierig. Plinius bezeugte: »Bis jetzt hat man es kaum erlebt, daß man einen Krug – eine Amphore von vierzig Litern – mit tausend Sesterzen bezahlte, es sei denn aus reiner Verschwendungssucht. Es scheint, daß nur die Winzer von Vienna für ihren gepanschten Wein einen höheren Preis fordern, aber nur im Inland und aus reinem Nationalstolz, amore patrio!«

Doch lassen wir die gallischen Panschereien auf sich beruhen und beschäftigen wir uns mit der wichtigen Frage des Alterns des Weines. Angesichts der mangelhaften Weinbereitungsmethoden des Altertums und der Unkenntnis der Faßgärung hätte man annehmen können, daß die Alten ihre Weine jung tranken, denn diese waren von Natur anfällig und höchst empfindlich. Aber genau das Gegenteil war der Fall, zumindest soweit es die berühmten Lagen betraf. Auf Grund der Texte wissen wir von Weinen, die frühestens nach fünf, andere nach sieben, fünfzehn, ja fünfundzwanzig Jahren zu trinken waren. Fünfzehn und zwanzig Jahre der Lagerung waren geläufige Zeiträume. Aber wir wissen, daß heute nur ganz außergewöhnliche Lagen und Jahrgänge durch so lange Einkellerung gewinnen können. Es scheint, daß die Weine der Antike durch Altern eine sirupartige Gestalt annahmen. Plinius charakterisierte, wie wir gesehen haben, den opimianischen Wein als ›bitteren Honig‹. Die klassischen Autoren präzisierten leider nie, ob es sich um trockenen oder süßen Wein, um Naturwein oder einen künstlich gesüßten, ei-

nen Likörwein oder um einen Wein aus eingekochtem Most handelte. Im letzteren Falle wäre die lange Konservierung leichter verständlich.

Weißer Wein war beliebter als Rotwein, was ohne nähere Definition nichts besagt. Apicius hinterließ sogar ein Rezept, um ›schwarzen Wein‹ in ›weißen Wein‹ umzuwandeln. Die Alten sprachen von ›schwarzem‹ und von ›rotem‹ Wein, was nicht bedeutet, wie manchmal angenommen wurde, daß es einen heute nicht mehr existierenden ›schwarzen‹ Wein gegeben habe. Im italienischen wird Rotwein heute noch unterschiedslos ›Vino rosso‹ und ›Vino nero‹ genannt und ein italienischer Kellner fragt immer noch: »Bianco o nero?«

Die älteren Weine wurden im Altertum oft zum Vermischen mit jungem Wein benutzt. Das ist genau so unglaublich, als wenn man heute eine Flasche Pommard oder ›Schloß Johannisberg Rosalack 1945‹ mit gewöhnlichem Konsumwein vermischte, um den Geschmack des letzteren zu verbessern! Aber unglaublich ist es nur, so lange wir in der heutigen Wein-Terminologie denken. Die Alten sahen im Wein weniger ein Produkt differenziertester Provenienz mit eigenem Charakter als einen Ausgangsstoff für allerlei Getränke, die Wasser – gesalzen oder ungesalzen –, Honig, Pech, Harz und eine Reihe von Duftstoffen enthielten. Die Parfümierung des Weines, vor allem mit Blütenduft, war ein wesentliches Element seiner Zubereitung, und im Griechischen bezeichnete ein eigenes Wort den ›blumenduftenden‹ Wein: ›anthosmias‹, wohlriechend. Apicius erwähnt Weine, die nach Rosen oder Veilchen dufteten, Plinius einen ›aromatischen‹ Wein, der fast auf die gleiche Weise hergestellt wurde wie Parfüm, mit Myrrhen, auch mit Borstengras, mit Schilfrohr und Erdpech – ›Bitumen‹ –, das in kleinen Klumpen in den Most oder den Süßwein geworfen wurde. Außerdem erwähnt er Safran, Lavendel und Enzian. Diese Geruchs- oder Geschmacksstoffe wurden entweder dem gärenden Traubenmost beigegeben oder später dem Wein im Kruge hinzugefügt, manchmal auch erst im Au-

genblick des Kredenzens. Gewisse Kräuterweine ähnelten wohl unserem heutigen Wermutwein.

Hinzuweisen ist bei dieser Gelegenheit auch auf einen Wein, der aus getrockneten Trauben hergestellt wurde. Er war in der hellenischen und römischen Welt sehr geschätzt. Er wurde ›Passum‹ genannt, es war ein süßer Wein, Martial nannte ihn den ›Honigwein der Armen‹. Er fand Verwendung in der Küche und den Frauen war es gestattet, ihn zu trinken. Eine Ausnahme, denn grundsätzlich war diesen der Weingenuß untersagt. Es soll Ehemänner gegeben haben, wie Historiker berichten, die im 2. Jahrhundert vor Christus ihre Frauen umgebracht haben, weil sie von ihnen beim Weintrinken im Keller ertappt worden waren! Diese harten Sitten scheinen sich indessen rasch gemildert zu haben, denn Livia Augusta, die Gemahlin des Kaisers Augustus, die 29 nach Christus sechsundachtzigjährig starb, gab an, ihr hohes Alter dem Wein von Pucinum zu verdanken, dem einzigen, den sie je getrunken habe. Plinius dixit!

Wenn man dem Wein während der Fermentation Honig beimischte, tat man das weniger um des Duftes willen, als mit der Absicht, durch Zuckerzusatz den Alkoholgehalt zu erhöhen. Außerdem räucherten die Alten gern ihre Weine: Sie lagerten diese einfach auf dem Speicher – der ›Apotheca‹ über dem ›Fumarium‹ –, durch den der Rauch der Feuerstelle abzog. Der heute noch existierende griechische Harzwein wurde von Plinius als einer der typischen parfümierten Weine erwähnt; der Naturforscher, der im 1. Jahrhundert nach Christus lebte, bezeichnete ihn als ein traditionelles Getränk. Das Mischen von gärendem Most mit Harz scheint also von den griechischen Weinbauern schon sehr frühzeitig betrieben worden zu sein. Der Wein wurde im Altertum fast immer als eine Art Rohstoff behandelt, der mit den verschiedensten Zusätzen, vom Meerwasser bis zum Herdrauch, ›angereichert‹ wurde. Der Brauch der Weinpräparierung mit Hilfe von Duftstoffen hielt sich sehr lange, bis zum Ende des Mittelalters.

Aber schon während der römischen Kaiserzeit wurden neue

Weinberge angelegt, die als Vorläufer unserer heutigen Weingüter gelten können. Sie produzierten gute Weine mit weniger Alkoholgehalt, dafür aber mit mehr Persönlichkeit und Bukett. Diese Weine bedurften keiner Zutaten mehr. Eine neue Rebe, die Allobroger-Rebe, machte wegen ihrer Widerstandsfähigkeit gegen die Kälte von sich reden, »Allobrogica frigidis locis gelu maturescens et colore nigra« (Plinius XIV, 3, 4). Diese rote Traube war eine Züchtung der auf dem Territorium der Civitas Viennensium wohnenden Allobroger, von denen die Weinberge der ›Côte Rotie‹ geschaffen wurden und die von Vienne aus die Seitentäler der heutigen Dauphiné besiedelten und ihre Rebe dort heimisch machten.

Lange Zeit hatte es nördlich der Cevennen keine Reben gegeben. Nun, im 2. Jahrhundert, entstanden unter anderem die berühmten Weinberge der ›Côte d'Or‹, der ›Pagus Arebrignus‹, wie damals der Distrikt um Nuits und Beaune genannt wurde. Um die gleiche Zeit etwa ließen die in Burdigalla – Bordeaux – wohnenden Bituriger aus Spanien Weinstöcke kommen, die sich so gut an das vom Atlantik beeinflußte Klima gewöhnten, daß im 4. Jahrhundert ihre Weine dem Burgunder in nichts mehr nachstanden. Um Lutetia pflanzten die Parisii Weinberge, die bis ins 18. Jahrhundert hinein eine Rolle spielten und deren Spuren heute noch vorhanden sind. Die alljährliche folkloristische Weinlese am Montmartre zeugt davon. Und an den Ufern der Mosel wuchs ein Rebensaft heran, den der in Bordeaux von 310 bis 395 lebende lateinische Dichter Ausonius, Sohn eines römischen Senators, in seinem berühmten Gedicht ›Mosella‹ besang.

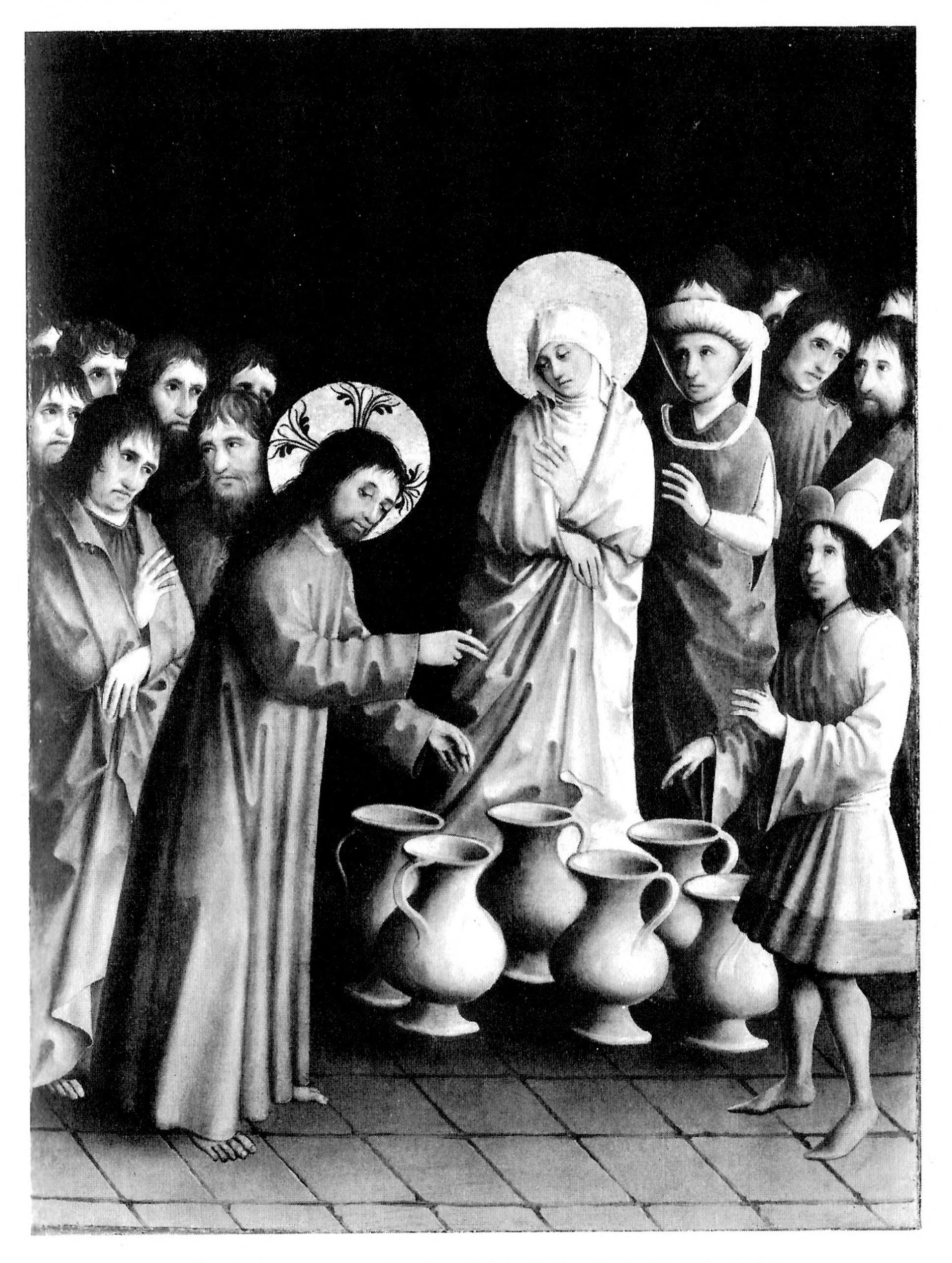
Und damit sind wir bereits am Tor zum Mittelalter. Der Amphore der Griechen folgte das Faß der Gallier.

Taillevent, der Neuerer

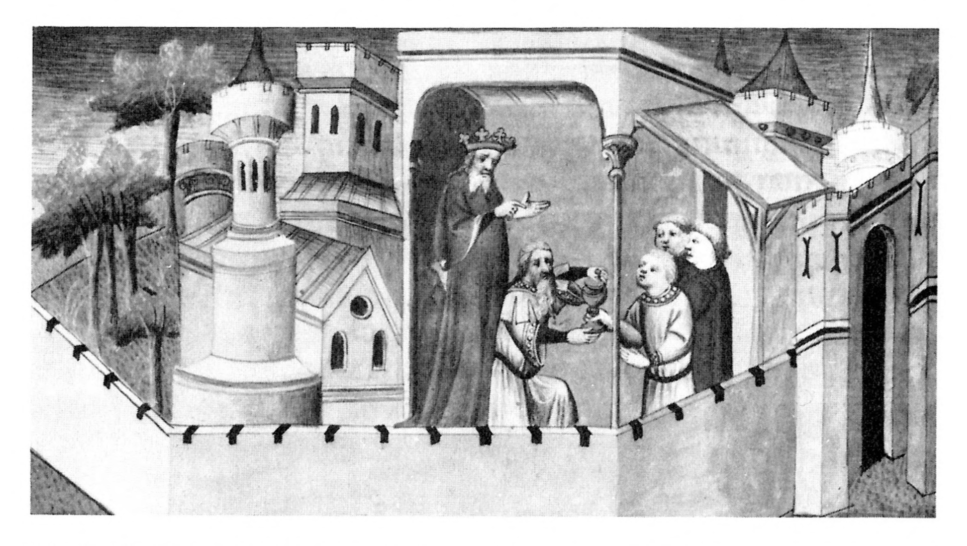
Es ist nicht einfach, sich eine präzise Vorstellung von der Küche des Altertums zu machen. Deswegen haben wir sie auch so eingehend untersucht. Denn nichts ist schließlich für die Beurteilung eines gastronomischen Stiles hilfreicher als die Lektüre anschaulich verfaßter Rezepte. Ein anderer Grund für das Verweilen bei der Küche der Antike ist die Tatsache, daß diese noch überlebte, als jene Epoche unserer Geschichte schon längst untergegangen war.

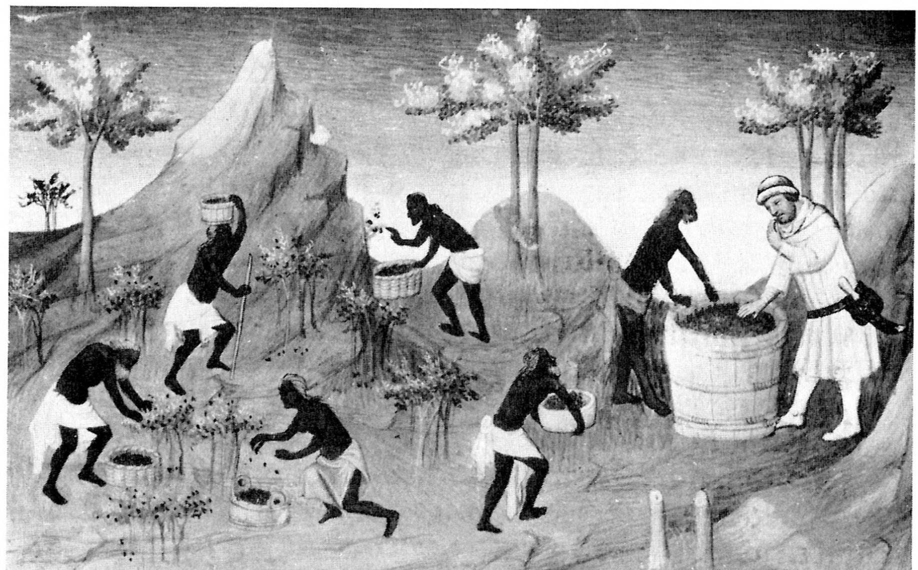
Nach einer allgemein verbreiteten Ansicht folgte auf die komplizierte Küche des Apicius eine Zeit primitiverer Essensgewohnheiten. Nur sehr langsam wurde dann wieder ein höheres kulinarisches Niveau erreicht. Später habe dann, wie es heißt, mit der Einheirat der Medici in das französische Königshaus – Katharina von Medici ehelichte 1533 den späteren Heinrich II. – eine gastronomische Revolution im Italien der Renaissance auf Frankreich übergegriffen und damit die Grundlagen der modernen Küche gelegt. Im übrigen gab es zwischen der mittelalterlichen und der antiken Küche sehr viel mehr Ähnlichkeiten als Unterschiede.

Unterschiede gab es vor allem, weil das Mittelalter, zumindest in der Frühzeit, weniger Garungsarten kannte als das Altertum. Bis zum 13. Jahrhundert ungefähr waren Herde so gut wie unbekannt. Das wichtigste Kochinstrument war der große, offene Kamin, vor dem sich Fleischspieße drehten und über dessen Feuerstelle der Kessel zum Gemüsekochen hing. Es gab also nicht das Garen im Ofen, das im Altertum eine große Rolle gespielt hatte – und damit gab es auch keine Ragouts und kein Saucenfleisch, da Kochstellen mit mä-



21. Christus verwandelt auf der Hochzeit von Kana Wasser in Wein.
Gemälde des Meisters der Darmstädter Passion,
Mitte des 15. Jahrhunderts

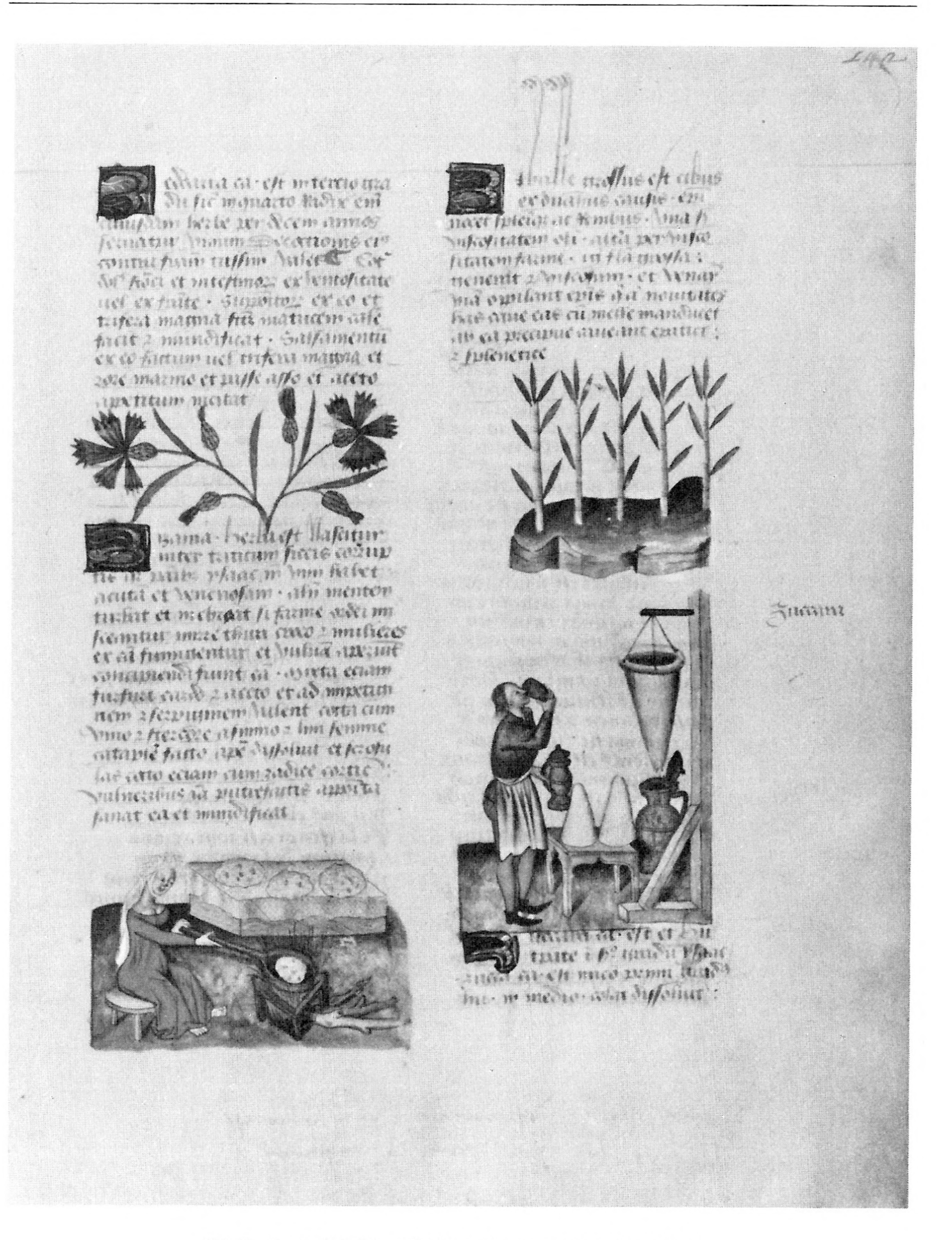




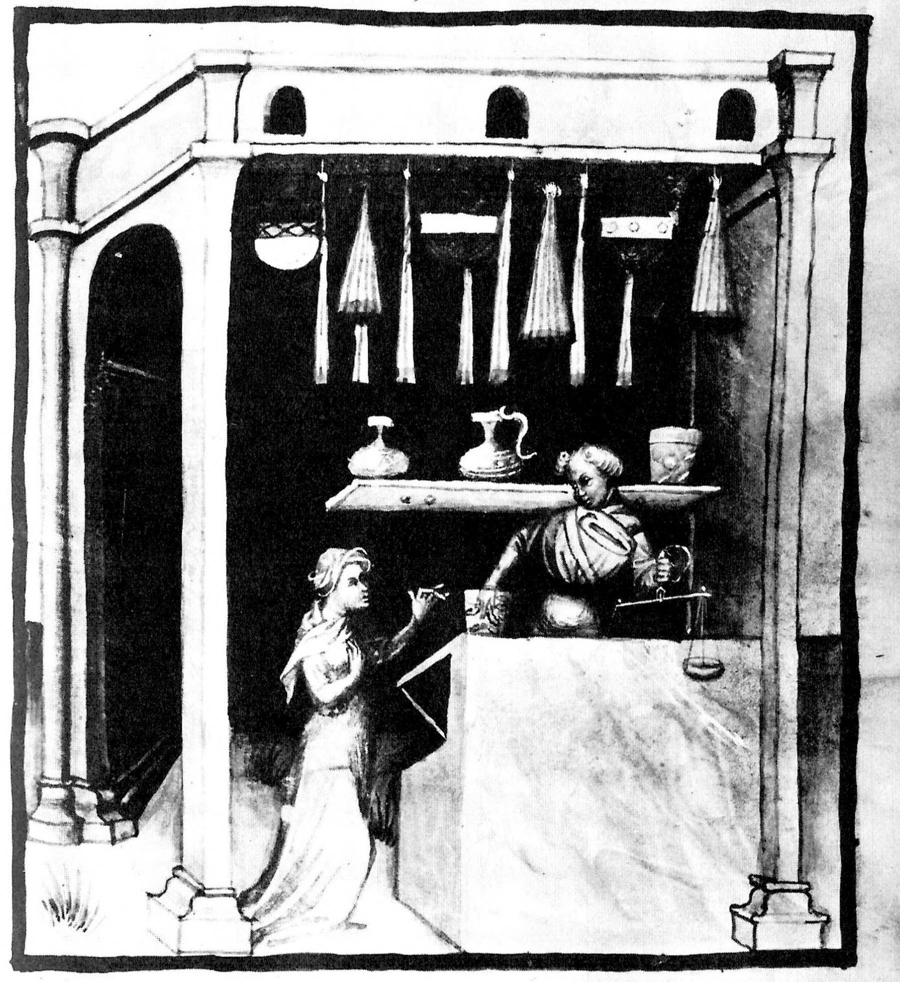
22. Das künstliche Paradies des Alten vom Berge.
23. Pfefferernte im Reich Coilum. Miniaturen in dem ›Livre des Merveilles‹, vor 1413



24. Zuckerrohrfeld.
Miniatur in einer Handschrift des ›Tacuinum sanitatis‹,
lombardisch, spätes 14. Jahrhundert



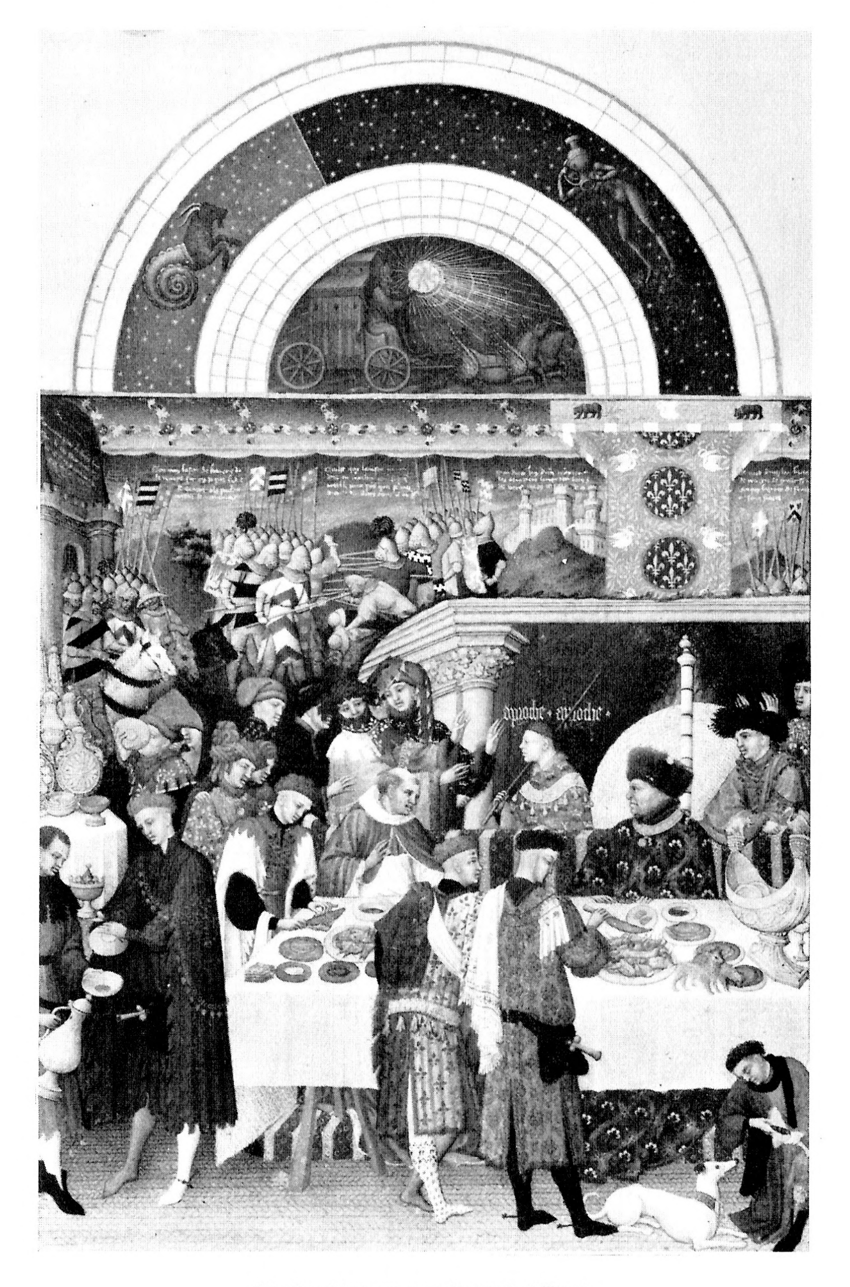
25. Zuckerrohrfeld und Herstellung von Zuckerhüten.
Illuminierte Seite einer lateinischen Dioskorideshandschrift,
französisch, 1458



26. Zuckerverkäufer.
Miniatur in einer Handschrift des ›Tacuinum sanitatis‹,
lombardisch, spätes 14. Jahrhundert



27. Jagdessen.
Miniatur in einer Handschrift des ›Livre de la Chasse‹
des Gaston Phebus, Grafen von Foix, um 1405–1410



28. Der Herzog von Berry bei Tisch.
Miniatur in den ›Très riches heures‹, 1411–1416



29. Steuereinnehmer prüft den Inhalt der nach Paris eingeführten Weinfässer.
Holzschnitt, 1500

ßiger Hitze nicht vorhanden waren. Beiden Küchen gemeinsam war indessen das dem Bratvorgang vorausgehende Brühen von Geflügel, Wild und anderem Fleisch. – Die Feuerböcke dieser Riesenkamine waren, abgesehen von den komplizierten Gerüsten für die zahlreichen Bratspieße, auch mit Behältern für die Aufnahme von Glut versehen, auf denen man unter Umständen Pfännchen zum Warmhalten abstellen konnte.

Erst gegen Ende des 13. Jahrhunderts erreichte die mittelalterliche Küche wieder antikes Niveau. Man war imstande, Ragouts und Saucen herzustellen und mit dem Ofen umzugehen, wobei man meistens den Bäckerofen benutzte. Wie im Altertum trieb man ständig Mißbrauch mit Gewürzen und hatte eine Vorliebe für aufgeputzte Speisen, wie zum Beispiel den ›parierten Pfau‹ oder den ›parierten Schwan‹, also Geflügel, das, gekocht oder gebraten, im vollen Schmuck seines Gefieders serviert wurde. Auch schätzte man Schabernack als Zeitvertreib bei Tisch – eine Sitte, die sich bis ans Ende des 16. Jahrhunderts hielt.

Mit Zutaten wußte man wenig anzufangen. Die Kunst des Mischens und Kombinierens war so gut wie nicht existent; man begnügte sich damit, Gewürze nach Belieben zu verwenden. Im übrigen aber ergötzte man sich am Anblick immenser Fleischberge. Denn die mittelalterliche Vorstellung von einem Fest war eng verbunden mit riesigen Silberplatten, auf denen gigantische Braten unzerteilt aufgetragen wurden, Kälber, Rehe, Hirsche, Wildschweine, garniert mit Gänsen, Rebhühnern oder Auerhähnen. Häufig verbrannte man im Festsaal wohlriechende Essenzen. Auch dieser Brauch war langlebig und verschwand erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts.

Wer es sich leisten konnte, verbrauchte gewaltig viel Fleisch, das oft zusammen mit Fisch verzehrt wurde. Dieses Nebeneinander war durchaus normal. Im 7. Jahrhundert, zur Zeit des Königs Dagobert II. von Austrasien, wurde ein junger Esel mit kleinen Vögeln, Aalen und duftenden Kräutern gefüllt und gebraten. Bei einfacheren

Mahlzeiten stellte man zwei große Gefäße auf den Tisch; das eine enthielt allerlei Fleischiges und Fischiges, das andere die ›Kräuter‹, also gekochtes grünes Gemüse. Es war auch üblich, Süßes und Salziges zu vermischen. Seit dem 14. Jahrhundert wurden Saucen mit Zucker zubereitet, der an die Stelle des Honigs der Antike getreten war. Auch kochte man gerne Ragouts aus Fleisch und frischen Früchten – bis spät ins 17. Jahrhundert hinein.

Es herrschte die Sitte, zu Beginn eines Mahles frisches Obst zu servieren, was manche Historiker für einen typischen Brauch der Renaissance halten. Das ist ein Irrtum, denn bereits um das Jahr 600 berichtete Venantius Fortunatus, der bedeutendste spätlateinische Dichter der Merowingerzeit, der Äbtissin von Poitiers: »Ich habe derart viele gute Dinge gegessen, daß mein Bauch davon ganz aufgebläht und rund ist. Bis zum Rande mit köstlichen Gerichten angefüllte Platten waren wie Hügel auf dem Tische aufgebaut. Zuvörderst bot man mir süße Früchte an, die das Volk Pfirsische nennt...« Der Vergleich mit den Hügeln erinnert an die nicht zu überwindende Zwangsvorstellung, alles müsse in Massen vorhanden sein, von der sich selbst die moderne Küche noch nicht ganz befreit hat, wenn es bei ihr auch nur um ›Berge von Früchten‹ und um die Tortentürme der Prunkkonditorei geht!

Rund 600 Jahre später gab der französische König Ludwig der Heilige (1226 bis 1270) im Refektorium eines Klosters zu Sens eine Fastenmahlzeit, die auch mit Obst begann und über die ein italienischer Geistlicher berichtete: »Wir hatten zuerst Kirschen, dann sehr weißes Brot, dazu kredenzte man uns vom besten Wein in Hülle und Fülle, wie es des Königs Herrlichkeit geziemte. Und nach französischem Brauch (der zu jener Zeit der Brauch der ›Ile de France‹ war) wurde denjenigen, die nicht trinken wollten, von mehreren anderen immer wieder zugeprostet. Danach reichte man uns junge, in Milch gekochte Saubohnen, Fische und Krebse, Aalpasteten, zimtbestreuten Reis mit Mandelmilch, dann gebratenen Aal in einer sehr guten Sauce, Rundbrot und Quark und zum Schluß eine Menge Früchte.«

Es war üblich, zwischen zwei Fleisch- oder Fischgerichten eine Süßspeise zu servieren. Der Quark wurde aus entwässerter Sauermilch hergestellt. Die Weine kamen entweder aus der Pariser Gegend, wo es damals viele Weinberge gab, oder aus Griechenland und Palästina. Ein sehr beliebter Luxuswein war der zyprische Malvoisier. Viel getrunken wurden damals auch Gewürzweine auf der Basis von Absinth, Aloe, Ysop – Ispenwein –, Myrte, Anis, Rosmarin, Nelke, Muskat, Ingwer, Zimt, Salbei... Als die besten Weine galten jedoch die Burgunder, deren Verfälschung Herzog Philipp der Kühne 1395 mit Hilfe einer Verordnung zu verhindern suchte.

Aale und Heringe hatten eine große Bedeutung in der mittelalterlichen Ernährung. Im altfranzösischen Tierroman vom Triumph des Fuchses, ›Le Roman de Renart‹, ist Reineke stets dabei, nach Flußaal Ausschau zu halten. Flußfische und Krebse, die in Mengen vorkamen, waren leicht zu fangen, da in dem dünnbesiedelten Land den Tieren wenig nachgestellt wurde.

Überraschend ist, daß sich im Mittelalter die Ernährungsweise des Volkes von derjenigen der Oberschicht weniger unterschied als gegen Ende des 17. und im 18. Jahrhundert. Wenn übrigens berichtet wird, daß im 17. Jahrhundert die Bauern von Wurzeln lebten, ist das mißverständlich, da darunter Karotten, Rüben und Sellerie zu verstehen sind. Noch in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts wurde alles Gemüse, das unter der Erde wuchs, ›Wurzel‹ genannt.

Zwei Würzen waren für die mittelalterliche Küche von herausragender Bedeutung: das Verjus und die Kamelin-Sauce. Das Verjus war ein saurer Saft, der auf Vorrat gehalten, auf verschiedene Arten hergestellt wurde, entweder aus säurehaltigen Kräutern wie Sauerampfer, auch aus Zitronen oder aus dem Saft unreifer, grüner Trauben. Man verwandte es praktisch für alles. Das Pariser Krankenhaus, das ›Hôtel-Dieu‹, verbrauchte noch im Jahre 1660 vierzig Fässer von je 268 Litern – womit bewiesen sein dürfte, daß sich die mittelalterliche Küche wie die scholastische Philosophie bis weit in das klassische Zeitalter hinein hielt! Noch gegen Ende des 19. Jahrhun-

derts waren in deutschen Kochbüchern Anleitungen zur Herstellung und Anwendung des Verjus zu finden. – Die Kamelin-Sauce wurde mit Zimt, Ingwer, Nelke, Pfeffer und saurem Wein oder Verjus zubereitet. Ihren Namen verdankte sie wohl ihrer kamelbraunen Farbe.

Mittelalterliche Kochbücher oder Rezepte sind praktisch nicht vorhanden. Wir können uns nur an die Beschreibungen von Festmählern halten, die jedoch ein zuverlässiges Quellenstudium nicht erlauben. Die ersten Rezeptsammlungen seit Apicius entstanden zu Anfang des 14. Jahrhunderts.

So erschien 1306 in Frankreich ein Lehrbuch, ›Où l'on enseigne à faire et à appareiller et assaisonner toutes viandes selon divers usages de divers pays‹, anscheinend, nach dem langatmigen Titel zu schließen, ein wenn nicht internationales, doch zumindest überregionales Kochbuch. Es enthielt ein für die damalige Zeit recht charakteristisches Rezept eines Aalgerichts, zu dem man außer einem zuvor bereits gebratenen Aal noch Brot, Zucker, Wein und Verjus benötigte. Das alles wurde zusammengekocht und mit viel Zimt, Lavendel, Nelke und anderem stark gewürzt.

Zucker galt damals als ein Gewürz. Kreuzfahrer hatten auf dem Territorium der Grafschaft Tripolis ›Honigrohr‹ entdeckt, das Zuckerrohr des Mittleren Ostens. Alsbald wurde es auf Kreta und Sizilien, dann auf Madeira und in Andalusien angepflanzt und mit Erfolg heimisch gemacht.

Um 1350 entstand das Kochbuch eines anonym gebliebenen Verfassers. Als Manuskript wurde es von Hand zu Hand gereicht, bis es ein Koch namens Pierre Pidoulx im 16. Jahrhundert drucken ließ. Das Werk hieß ›Le Grand Cuisinier de toute Cuisine‹ und war den Köchen des 14. und 15. Jahrhunderts ebenso vertraut wie das Lehrbuch von 1306. Rezepte aus beiden Kochbüchern tauchten in späteren gleichartigen Werken wieder auf.

Zwei weitere grundlegende Werke wurden in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts verfaßt: der ›Ménagier de Paris‹ eines Pariser

Bürgers, eine Art Hauswirtschaftslehre, und schließlich der um 1390 wohl auf Veranlassung König Karls V. von Frankreich niedergeschriebene ›Viandier‹ des Taillevent, jene große Synthese der mittelalterlichen Küche.

Guillaume Tirel, genannt Taillevent oder Taillevant, lebte von 1310 bis 1395. Er war Küchenmeister der Könige von Frankreich und der erste große Koch der Christenheit, Vorläufer jener langen Reihe von Meistern, die von Carême bis Escoffier, Theorie und Praxis zu vereinigen wußten und als geradezu legendäre Autoritäten die Kochkunst ihrer Zeit prägten. Taillevents Beitrag zur Kochkunst bestand vornehmlich in der Erfindung von Saucen und in der Bedeutung, die er diesen beimaß. Er verbesserte zunächst einmal die Qualität und Konsistenz der Kamelin-Sauce, die er geschmeidiger und sämiger machte, indem er sie durch ein Tuch passierte. Dann erfand er die drei ›Dodines‹, drei Saucen, die weiße, die rote und die Verjus-Sauce.

Die erstere dieser berühmten Saucen des Taillevent war eine Milchsauce, mit Eigelb, Zucker, Salz und Petersilie. Die rote Sauce wurde aus geröstetem, in Rotwein getunktem Brot, in Speck gebratenen Zwiebeln, Zimt, Muskat, Nelke, Zucker, Salz und Entenfett hergestellt. Für die Verjus-Sauce benötigte man hartgekochten Eidotter, Geflügelleber, Fleischbrühe, Kräuter und etwas Zucker. – Alle drei Saucen wurden unter einem sich am Spieß drehenden Braten angerührt, so daß dessen herabträufelnder Saft sich mit ihnen vermischen konnte. Zu jener Zeit gab es die Mehlschwitze auf der Grundlage von Mehl und Butter noch nicht, stattdessen wurde Röstbrot verwendet, um den Saucen Konsistenz zu verleihen.

Aber Taillevent beschränkte sich natürlich nicht nur darauf, neue Gerichte zu erfinden, er verbesserte und verfeinerte die bereits vorhandenen: zum Beispiel die volkstümliche ›Garbure‹, eine Suppe von Kohl, Speck, Entenfleisch oder Entenfett und Brot, die heute noch im Béarn gegessen wird; sodann ein Aalragout, Vorläufer der heutigen ›Matelote‹.

Der ›Viandier‹ enthielt auch Rezepte für klare, sehr einfache Suppen, zum Beispiel aus Ingwer, Knoblauch oder Verjus, die als Urahnen einiger noch heute bekannter Suppen regionaler Küchen, etwa der provenzalischen Knoblauchsuppe oder der scharf gewürzten Tomatensuppe des Périgord, gelten können. Schließlich erfand Taillevent auch das ›Grünen‹ einer Speise durch Hinzufügen von Gemüsesaft kurz vor dem Servieren.

Es ist schwer, die Originalität des ›Viandiers‹ im Vergleich zum älteren ›Grand Cuisinier de toute Cuisine‹ von 1350 völlig zutreffend zu beurteilen. Beide Werke gehören ein und derselben Epoche der Gastronomie an und müssen als ein Ganzes betrachtet werden. Aber auffallend ist, wie sehr beide noch dem Altertum verhaftet waren. Die Liste der im 14. und 15. Jahrhundert verwendeten Gewürze entsprach fast Wort für Wort derjenigen, die zehn oder zwölf Jahrhunderte früher bei Apicius zu finden war.

Die europäischen Eßgewohnheiten jener Zeit lassen darauf schließen, daß die Küche bereits damals recht international war. Gewiß gab es örtliche und regionale Spezialitäten, wie in Italien, wo sich Makkaroni und Fadennudeln langsam durchzusetzen begannen, allerdings nur als Beigerichte für Ragouts. Bei Taillevent gab es ein Rezept für Thunfisch in Birnen, mit Majoran und Zitrone, das die toskanische Küche des Quattrocento kannte, oder jenes englische Rezept für Kaldaunen-Eier mit Safran, das ein Hofkoch König Richards II. erfand. Der Safran wurde von den Mauren aus Spanien importiert und während des ganzen Mittelalters sehr geschätzt.

Auch eine Kraftbrühe aus Deutschland fand sich in Taillevents Sammlung: Sie wurde mit Fleischbrühe, Wein, Speck, Zwiebeln, Mandeln, Zimt, Ingwer, Nelke, Kardamon, Safran und Verjus zubereitet.

Alle diese Gewürze zeugten von einem Stil, der ganz demjenigen der Antike entsprach, deutlich erkennbar an einem Gericht des späten 8. Jahrhunderts: ›Hirsch à la Charlemagne‹, Hirsch- oder Reh-

marinade mit Himbeeren, Zitrone und Honig, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilie.

Die Verwendung von vielen Gewürzen ist nur erklärbar durch den starken orientalischen und vor allem arabischen Einfluß, der über Sizilien und Spanien nach Mitteleuropa gelangt war. Wir kennen ein Rezept für gratiniertes Huhn mit Pistazien und Mandeln, das Ibnath-Thumma, einem Emir von Catania, zu verdanken war, und ein anderes des Fürsten von Palermo für Fleisch-Croquetten mit Kümmel. Nach diesen längst vergessenen Rezepten wurde überall im Abendland und insbesondere an den Fürstenhöfen gekocht.

Der Gebrauch von Gewürzen wurde später, im 17. und vor allem im 18. Jahrhundert, erheblich eingeschränkt. Alexandre Dumas bedachte in seinem ›Dictionnaire de Cuisine‹ den Safran mit größtem Abscheu: »Der Geruch des Safran ist äußerst durchdringend, er kann Kopfschmerzen hervorrufen und sogar zum Tode führen.«

Wir haben es hier in der Tat mit zwei Kochschulen zu tun: Die eine schwelgt in Gewürzen, gebraucht entweder jedes für sich und in großen Mengen, oder mischt alle untereinander, ohne sich um ihre Verträglichkeit zu kümmern; die andere sucht die Anwendung von Gewürzen auf ein Mindestmaß zu reduzieren, um lediglich den natürlichen Geschmack eines Produktes hervorzuheben und zu fördern. Unter diesem Gesichtspunkt dürfen Gewürze nur in fast homöopathischen Dosierungen verwendet werden. Vor barbarischen Mischungen, in denen die Aromen sich gegenseitig neutralisieren und die den natürlichen Geschmack völlig zerstören, muß man sich hüten. Die letztere Schule wurde von einem großen Kenner, dem gastronomischen Schriftsteller Maurice Edmond Sailand, genannt Curnonsky (1872–1956), definiert, als er lapidar bestimmte: »Kochen heißt dafür sorgen, daß die Dinge nach dem schmecken, was sie sind.«

Mit der modernen Küche hat sich die Auffassung durchgesetzt, daß nicht nur Gewürze, sondern natürliche Produkte selbst sich

vorzüglich dazu eignen, die Schmackhaftigkeit der Speisen zu verbessern. Krebssud zum Seezungenfilet oder Morchelpüree zum Hühnerflügel sind geeigneter als übermäßiger Gebrauch von Muskatnuß und Gewürznelke, um einer faden Speise Charakter und Geschmack zu verleihen.

Unsere Zeitgenossen greifen derzeit wieder auf Gewürze zurück. Sie werden massenhaft, frisch oder getrocknet, in Pulverform, von Selbstbedienungsläden und Luxusgeschäften angeboten. Amateurköche und Restaurants gehen verschwenderisch mit Pfeffer, Safran, Thymian, Dill, Paprika, Rosmarin, Bohnenkraut und Salbei um. Das könnte ein erfreulicher Beweis von Phantasie sein, wenn der Mißbrauch nicht allzu oft die Schwächen und die Primitivität der Zubereitung verdecken würde. Kräuter und künstliche Duftgeber sind in den meisten Fällen nur billige Hilfsmittel, deren übermäßige Inanspruchnahme als Beweis für die Dekadenz der Kochkunst unserer Zeit gelten könnte. Die seit etwa 1970 hervorgetretene französische ›Nouvelle Cuisine‹, mit ihren Adepten in aller Welt, hat dies wohl begriffen und sich eindeutig für den Weg der subtilen Nuancierung entschieden.

Die optimal proportionierte Zusammenstellung von Düften ist eine Kunst, in deren Beherrschung die abendländische Küche mit der von ihr sehr viel später erst entdeckten chinesischen Küche verglichen werden kann.

Als das europäische Mittelalter zu Ende ging, war die chinesische Küche bereits etwa dreieinhalbtausend Jahre alt. Die Chinesen hatten sie stets als eine Kunst betrachtet und entsprechend gehandhabt. Lange vor unserer Zeitrechnung experimentierten sie schon, erfanden sie neue Gerichte und erprobten die Genießbarkeit von Produkten, die noch nie zur menschlichen Ernährung gedient hatten. Die Rezepte schrieben sie auf Seide und Bambus nieder. Um 1115 vor Christus versicherte sich der kaiserliche Hof der Dienste eines Diätetikers, der auch ein Küchenchef war. China besitzt eine umfangreiche gastronomische Literatur. Schriftsteller und Dichter waren

4000 Jahre lang auch Feinschmecker. Obwohl es im Westen und insbesondere in Frankreich nicht ungewöhnlich ist und auch nicht ungern gesehen wird, daß ein Mann der Feder, ein ›Homme de lettres‹, sich auch für die Gastronomie interessiert, würde er doch nicht ernst genommen werden, wenn er als Autor eines Kochbuches im eigentlichen Sinne des Wortes in Erscheinung treten würde. Alexandre Dumas ist wohl die Ausnahme, die die Regel bestätigt – aber der Verfasser des ›Grand Dictionaire de Cuisine‹ gilt ja auch nicht gerade als ein Vertreter der edelsten Literatur! China ist, im Gegenteil, vielleicht das einzige Land der Erde, dessen Gelehrte, Philosophen, Moralisten, Politiker und Dichter Lehrbücher über die Ernährung geschrieben und Kochrezepte verfaßt haben.

Das ist die Erklärung für die lange ästhetische Erfahrung, auf die sich die chinesische Küche bei der Kombination von Duft, Geschmack und Farben berufen kann. Außerdem spielen die Chinesen mit einem weiteren kulinarischen Faktor, nämlich der Harmonie gegensätzlicher Konsistenzen: viele Gerichte enthalten nebeneinander harte, knusprige und weiche, zergehende Gemüse; scharfe Saucen sind mit sämigen, geschmeidigen Würzen gepaart. Aber im Bemühen, niemals den Stil einer Art kulinarischer Kammermusik zu verlassen und alle lauten Töne zu vermeiden, werden gelegentlich Gerichte geschaffen, die für einen unerfahrenen Gaumen arm an Aroma und Schmackhaftigkeit sind. In Wirklichkeit unterliegt jedoch die Komposition eines jeden Gerichtes dem Gesetz seiner Proportionen und wird von einem ihm eigenen Element beherrscht. Die Chinesen haben als erste mit ihren achttausend schriftlich niedergelegten Rezepten bewiesen, daß die Küche von der Geschmackserziehung und dem Empfindungsvermögen der Gourmets ebenso abhängt wie vom Talent der Köche – wenn nicht sogar noch mehr!

Den Chinesen fehlt es bestimmt nicht an gastronomischer Phantasie, denn lange vor dem Abendland haben sie alle Ressourcen der Erde und des Meeres erforscht, auf ihre Eßbarkeit geprüft und sogar Blütenblätter in ihr kulinarisches Repertoire aufgenommen. Aber je

komplizierter ihre Küche im Laufe der Entwicklung wurde, um so einfacher waren die Ergebnisse. In der Tat eröffnete diese Küche den Armen wie den Reichen, der Hausfrau wie den kaiserlichen Köchen die gleichen Möglichkeiten der Verfeinerung und der Raffinesse. Das gilt natürlich nicht für alle Zubereitungsarten, doch für die meisten. Eine Küche beweist dann den hohen Stand ihrer Kunst, wenn sie bei der Herstellung einfacher und billiger wie auch kostspieliger Gerichte gewisse Grundsätze beachtet, die sowohl in Notzeiten als auch in Zeiten des Überflusses brauchbar sind. Das Garungsverfahren der chinesischen Küche ist eine Folge einer echten Armut an Heizmaterial. So waren die chinesischen Köche gezwungen, Methoden zu erarbeiten, mit denen jedes Gericht in zehn oder fünfzehn Minuten auf der Glut oder auf dem Feuer gar werden konnte. Sie verwandten auf das Ersinnen einer adäquaten Mischung der Ingredienzen mehr Zeit als auf den eigentlichen Kochvorgang. War dieser erst einmal begonnen, gab es keine Korrektur mehr. Die Kunst des Mischens war daher von vorrangiger Bedeutung für die chinesischen Mahlzeiten.

Es ist erstaunlich, daß die mittelalterliche Küche im Gegensatz zu der eben kurz gestreiften chinesischen und auch im Gegensatz zur späteren europäischen Küche Mengenverhältnisse nur ganz summarisch oder überhaupt nicht angab. Wenn man an die manchmal aberwitzig erscheinenden ›Dosierungen‹ eines Carême oder anderer Gastronomen des 19. und 20. Jahrhunderts denkt – 12 Gramm Salz, 8 1/2 Gramm ungarischer Pfeffer –, die oft genug reine Auffassungssache waren, ist man doch einigermaßen überrascht zu sehen, wie wenig Bedeutung Taillevent und Pidoulx dieser Art Hinweise beizumessen schienen.

Muß man daraus schließen, daß die mittelalterliche Kochkunst keine Kunst war? Die gastronomische Wissenschaft der späteren Zeit, namentlich nach dem 18. Jahrhundert, hat ihr diese Ehre stets abgesprochen. Denn in keiner Disziplin glaubt man so sehr und auch so naiv an Fortschritt, auch an Dekadenz, wie in der Koch-

kunst. Carême empfand für fast alle seine Vorgänger nichts als hochmütige Verachtung. Doch schon im 18. Jahrhundert beklagte man sich bitter über die ›neue Küche‹, aus der sich später die ›große Küche‹ unserer Tage entwickeln sollte. So behauptete der Marschall Duc de Richelieu (1696–1788), ein Großneffe des Kardinals, bitter: »Seit dem Tode Ludwigs XV. ist das echte gastronomische Wissen verkommen und die Kochkunst zum Teufel gegangen.« Für uns indessen schlug damals, ganz im Gegensatz zu des Marschalls Ansicht, die Geburtsstunde der modernen Gastronomie. Als man dem Herzog einmal vorschlug, die Witwe eines Herrn de Brunoy zu ehelichen, antwortete er: »Wir würden uns nur unentwegt streiten, ob man Salat mit Rahm anmacht oder Sultaninen mit gesponnenem Zucker verziert, der an den Zähnen klebt. Sie ist ganz vernarrt in diese neue Küche, diesen tristen Unfug. Alles Eßbare wird bei ihr derart aufgeputzt, daß man überhaupt nicht mehr erkennen kann, was man ißt. Hol' der Teufel diese Frau, die alles durcheinanderkocht.«

Aus zwei Gründen ist es schwierig, über Fortschritt oder Dekadenz in der Kochkunst zu urteilen: Erstens birgt jede Qualitätsveränderung durch einen neuen Stil die Gefahr in sich, daß gewisse andere, traditionelle und sehr schätzenswerte Qualitäten verloren gehen, die bislang durch einen anderen Stil gefördert wurden. So hat zum Beispiel die mittelalterliche Küche, die Anfang des 18. Jahrhunderts ihren letzten Atemzug tat, vor allem den natürlichen Geschmack der Gemüse zu bewahren und hervorzuheben vermocht, der von der ›fortschrittlichen‹ Küche geopfert wurde. Manche künstlich gewürzten Ragouts, deren Rezepte uns grobschlächtig erscheinen, hatten wahrscheinlich einen gewissen originellen Reiz, der von den Gourmets heute vermißt wird. Neuerer neigen ja immer dazu, die Errungenschaften ihrer Vorgänger totzuschweigen. Das trifft für die Kochkunst nicht weniger zu als für die Philosophie. So herrscht zum Beispiel allgemein die Überzeugung, alle Ragouts seien Erfindungen der Neuzeit. Das trifft nicht zu, im Gegenteil, aus

den Kochbüchern wissen wir, daß am Hofe Franz I. von Frankreich in spanischem Wein gedünstete Karpfenzungen und Quappenlebern serviert wurden. Unsere köstliche Königin-Suppe, die in Frankreich aus zerstoßenem Hühnerfleisch und Mandelmilch hergestellt wurde, gab es schon am Hofe der Valois. Man aß sie regelmäßig am Donnerstag. Sie war die Leib- und Lieblingssuppe der Königin Marguerite (1553–1615), der Gemahlin des späteren Heinrichs IV. –, der sie den Namen verdankt. Man sieht, daß es auch der alten Küche nicht an Subtilität mangelte.

Der andere Grund, der die Beurteilung so sehr erschwert, ist der weite Weg vom schriftlichen Rezept zur praktischen Ausführung. Zwischen beiden liegt die undefinierbare und stets als gegeben vorausgesetzte Domäne der eigenen Kunstfertigkeit und eines gemeinsamen Geschmacks, von denen nie die Rede ist und die nie erklärt werden, weil die Bücher sich an Menschen gleicher Sprache und Denkweise richten. Ein beliebiges Rezept in einem Kochbuch ruft beim Leser die Vorstellung einer präzisen Geschmacksempfindung hervor. Wenn empfohlen wird, einem bestimmten Gericht dieses oder jenes Gewürz hinzuzufügen, kennen wir das Ergebnis im Voraus, denn wir wissen ja, wie dieses Gericht zu schmecken hat. Wenn wir hingegen von Karpfenzungen und Quappenlebern, in spanischem Wein gedünstet, hören, bleibt uns die gastronomische Realität dieser Beschreibung fremd und verschlossen, denn wir wissen zum Beispiel nicht, ob der Wein aus Spanien süß oder herb war und wie lange das Gericht gekocht wurde.

Und in der Tat gaben die alten Kochbücher – im Gegensatz zu den heutigen – über Kochdauer ebenso wenig Auskunft wie über die Mengenverhältnisse. Vielleicht setzte man damals dies alles als bekannt voraus. Gelegentlich wird heute hier und dort noch versucht, Mahlzeiten nach historischen Rezepten und Vorbildern zu rekonstruieren. Der französische Schriftsteller Pierre Loti unternahm 1888 ein berühmt gewordenes Experiment dieser Art und 1926 versuchte es auch ein bekannter Gastronom, Prosper Montagé, dem der

›Larousse gastronomique‹ zu verdanken ist. Es scheint nicht, daß diese Unternehmungen – und manche andere – trotz buchstabengetreuer Imitation den Originalen nahe kamen.

Aber diese quasi ›archäologischen‹ Bankette werfen die Frage nach der Zusammenstellung der Mahlzeiten und der Speisefolgen auf. Wir werden versuchen, sie bei der Betrachtung der Tafelsitten der Renaissance zu beantworten.

Die Medici-Legende

Kulinarisch gesehen hat die Florentiner Familie der Medici das 16. Jahrhundert fast völlig beherrscht. Dies zumindest ist die Ansicht der offiziellen Geschichtsschreibung. Das geistige und theatralische Epikuräertum des als Leo X. auf den päpstlichen Thron gestiegenen Giovanni de'Medici prägte die Zivilisation des beginnenden Jahrhunderts an den Ufern des Tibers. Von da an bis zur Heirat Marias von Medici mit Heinrich IV. von Frankreich und Navarra im Jahre 1600 beeinflußten die Florentiner das höfische Leben in Europa und damit natürlich auch weitgehend die abendländischen Tafelsitten, nachdem schon die Verbindung Katharinas mit dem zukünftigen Heinrich II. toskanischer Lebensart den Weg über die Alpen geöffnet und in Frankreich heimisch gemacht hatte.

Diese Geschehnisse brachten die Historiker der Gastronomie, die französischen ganz besonders, auf den Gedanken, daß das Vordringen der italienischen Küche nach Norden im 16. Jahrhundert eine gastronomische Revolution bewirkt haben müsse. Die im allgemeinen doch xenophoben Franzosen sehen – einmal ist keinmal! – in der Ankunft Katharinas und ihres Gefolges florentinischer Köche in Paris, 1533, die Geburtsstunde der modernen Kochkunst und den Ursprung der ›großen Küche‹. Was ist von dieser Meinung zu halten?

Von allen zeitgenössischen Werken über die Kochkunst hatte unbestreitbar das Buch des Platina von Cremona den größten Einfluß, nicht nur in Italien selbst, sondern auch diesseits der Alpen. Platina war ein Pseudonym. Hinter ihm versteckte sich ein gewisser Bartolomeo Sacchi, Abkömmling einer erlauchten italienischen Familie,

der am päpstlichen Hof bedeutende Ämter innehatte und Erzieher im Hause Gonzaga war. Seine 1474 erschienene Schrift war in Latein geschrieben, ihr Titel lautete ›De obsoniis ac honesta voluptate‹. Eine französische Übersetzung wurde 1505 in Lyon veröffentlicht unter dem Titel ›Le livre de l'honneste volupté‹ – ›Das Buch des redlichen Genusses‹. Zahlreiche Neuauflagen folgten rasch nacheinander während des ganzen 16. Jahrhunderts, und man kann wohl sagen, daß der ›Platina‹ neben dem berühmten ›Cortegiano‹ des Baldassare Castiglione dem humanistischen Europa als Handbuch der Lebenskunst und des guten Benehmens diente.

Denn wir haben hier in der Tat das Buch eines Humanisten vor uns, der sich auf Epikur und die klassischen Autoren der Antike berief, auf den Marcus Torrentius Varro, den Junius Moderatus Columella, auf Plinis d. Ä., auf Apicius und auf die griechischen Ärzte. Schon der Titel seines Werkes besagte, daß er sich ein doppeltes Ziel gesetzt hatte: einmal den Genuß der Tafelfreuden zu ermöglichen, ohne gewisse Gesetze der Moral und der Ästhetik zu verletzen – man denke an die Doppelbedeutung des lateinischen Wortes ›honestas‹: Ehre und Anständigkeit! –, und zweitens, der Gesundheit mit Ratschlägen zu dienen. Dieser zweite Aspekt durfte übrigens bis fast ins 19. Jahrhundert hinein in keinem Kochbuch fehlen.

Da die Medizin der Antike großenteils eine stark von Zauberei geprägte Diätetik war, fühlte sich jeder Kochbuchverfasser verpflichtet, die echten oder vermeintlichen Eigenschaften der einzelnen Nahrungsmittel und ihrer Zubereitungsarten aufzuführen, vom physiologischen als auch psychischen Standpunkt aus gesehen. Alle griechischen Kochbücher erhoben den Anspruch, auch medizinische Ratgeber zu sein. Im Mittelalter wurde aus der sogenannten Schule von Salerno, der Pflanzstätte aller medizinischen Fakultäten Europas, eine Schule der Ernährung. Der normannische König Wilhelm II. Rufus ließ sich von einem Arzt dieser Schule hygienische Vorschriften in Versform aufstellen; es waren medizinisch-gastronomische Rezepte, die sich auf viele von der Antike über-

nommene Vorurteile über die Eigenschaften dieses oder jenes Fleisches, Weines oder Gerichtes stützten. Dies geschah an der Schwelle zum 12. Jahrhundert – aber noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts vermochte ein Brillat-Savarin, unter dem Einfluß einer langen Tradition, in seiner ›Physiologie des Geschmack‹, den medizinischen vom rein hedonistischen Aspekt der Kochkunst nicht zu trennen. Und Brillat-Savarin war nicht Arzt! Er gab verschiedene Rezepte für ›kräftigende Elixiere‹, also Getränke, denen stärkende Eigenschaften zugeschrieben wurden, und er hielt die Trüffel für ein Aphrodisiakum! Natürlich gab es in jenen Zeiten, als man von Hygiene nichts wußte, viele plötzlich auftretende und anscheinend unerklärliche Krankheiten, so daß verständlicherweise ohne Unterlaß nach Naturprodukten Ausschau gehalten wurde, die der Gesundheit förderlich sein konnten.

Der andere Zweck des Buches des Platina von Cremona galt der guten Erziehung, der feinen Lebensart, der Kunst des Tafeldeckens und des Benehmens bei Tisch. In diesen Fragen der Etiquette und des Schmuckes, des guten Tones und der eleganten Sitten war es maßgebend. Das Buch des ›redlichen Genusses‹ ist nur in einem sehr geringen Maße ein Kochbuch. Man hielt es irrtümlich für ein Werk der Gastronomie, genau wie später die ›Physiologie des Geschmacks‹. Die Verfasser beider Bücher aber waren kultivierte Schöngeister, die weit mehr die Sitten ihrer Zeit darstellten und wie Erzieher der führenden Schichten wirkten, als daß sie in den Töpfen nach alten oder neuen Wahrheiten suchten. Die sehr wenigen Rezepte im engeren Sinne des Wortes des Platina gehörten noch ganz und gar dem Mittelalter an. Meistens waren sie nur literarische, der Antike entlehnte Spielereien. Man darf also gerade in diesem Buche nicht nach den Prinzipien irgend einer ›gastronomischen Revolution‹ suchen, die im 16. Jahrhundert stattgefunden haben soll.

Aber vielleicht ist die Ursache dieser Revolution nicht in einem Buch, sondern in den Geschehnissen zu suchen? Es seien, sagt man, die im Gefolge der Katharina von Medici nach Frankreich gekom-



30. Zöllner und Sünder bei Tisch.
Aus dem Gemälde ›Christus im Hause des Levi‹ von Paolo Veronese, 1573



31 und 32. Frontispiz und Titelblatt der ›Werke des Meisters Bartolomeo Scappi, Geheim-Kochs Papst Pius' V.‹, Venedig 1570

OPERA DI M. BARTOLOMEO SCAPPI, CVOCO SECRETO DI PAPA PIO V.

DIVISA IN SEI LIBRI,

Nel primo si cõtiene il ragionamẽto che fa l'autore con Gio. suo discepolo.

Nel secondo si tratta di diuerse uiuande di carne sì di quadrupedi, come di uolatili.

Nel terzo si parla della statura, e stagione de pesci.

Nel quarto si mostrano le liste del presentar le uiuande in tauola cosi di grasso come di magro.

Nel quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.

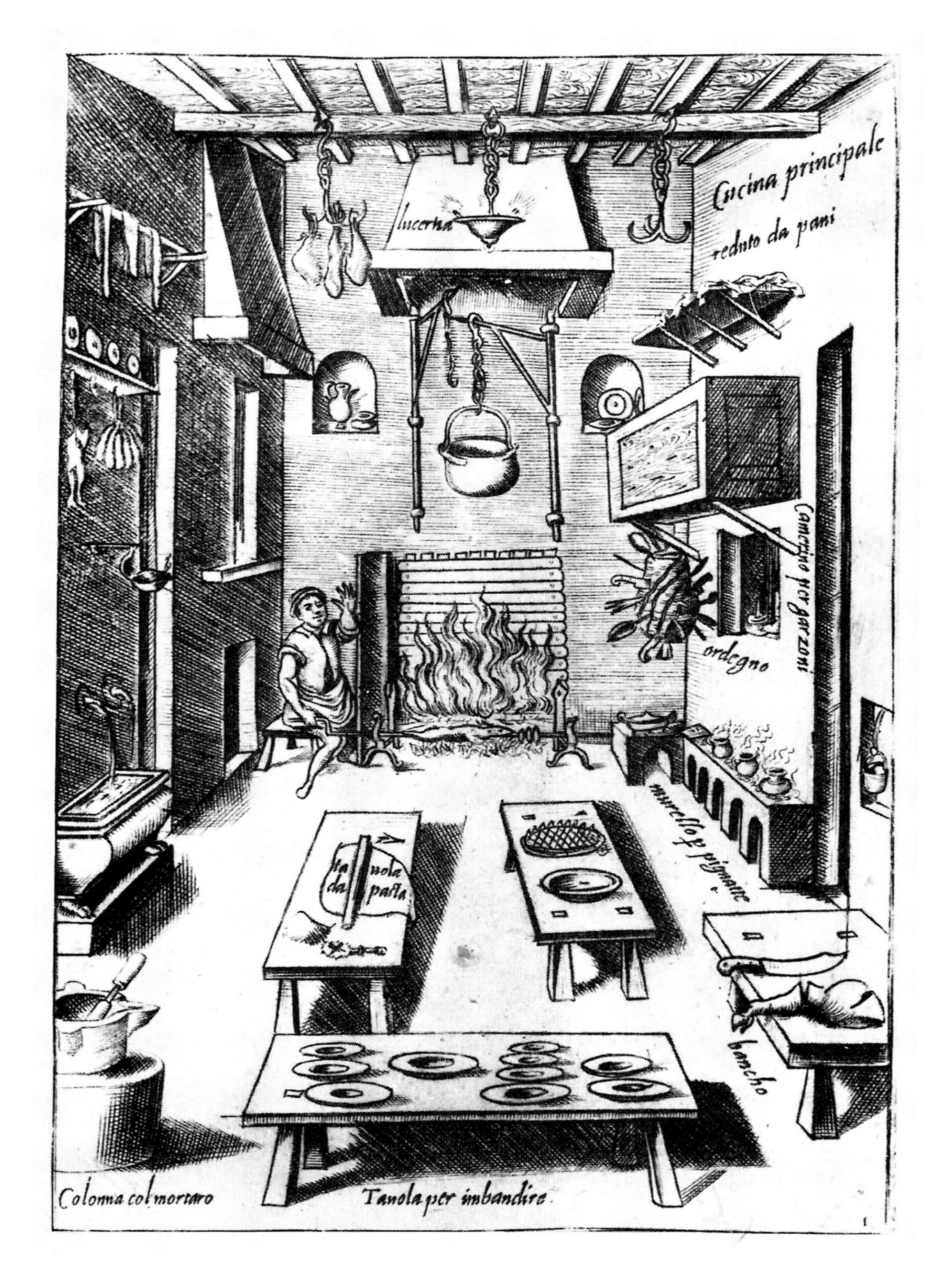
Nel sesto, & ultimo libro si ragiona de conualescenti, & molte altre sorti di uiuande per gli infermi.

Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paulo III.

Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli Reuerendiss. nel Conclaue.



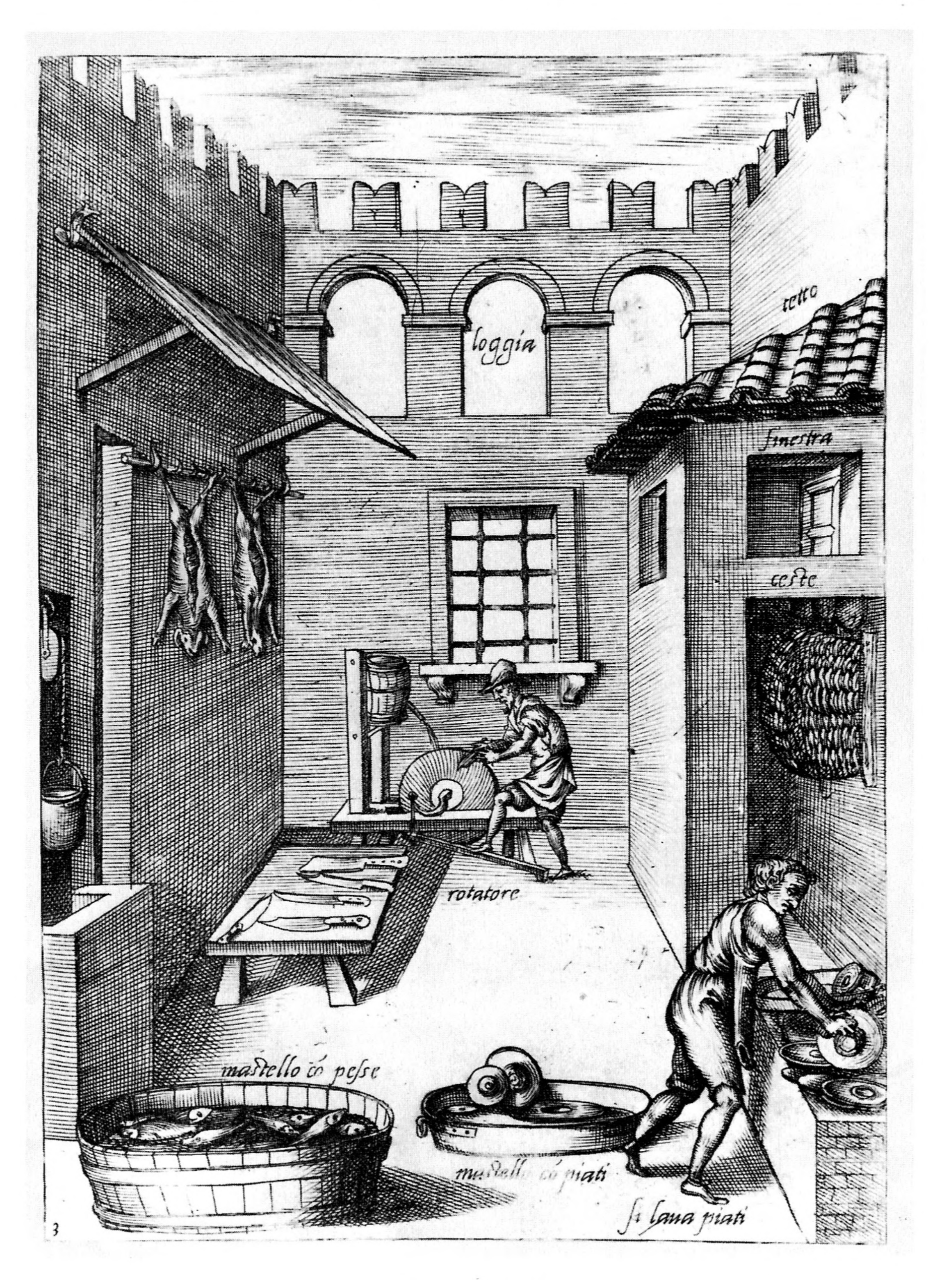
Col priuileggio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'Illustrissimo Senato Veneto per anni XX.



33. Hauptküche.
Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570



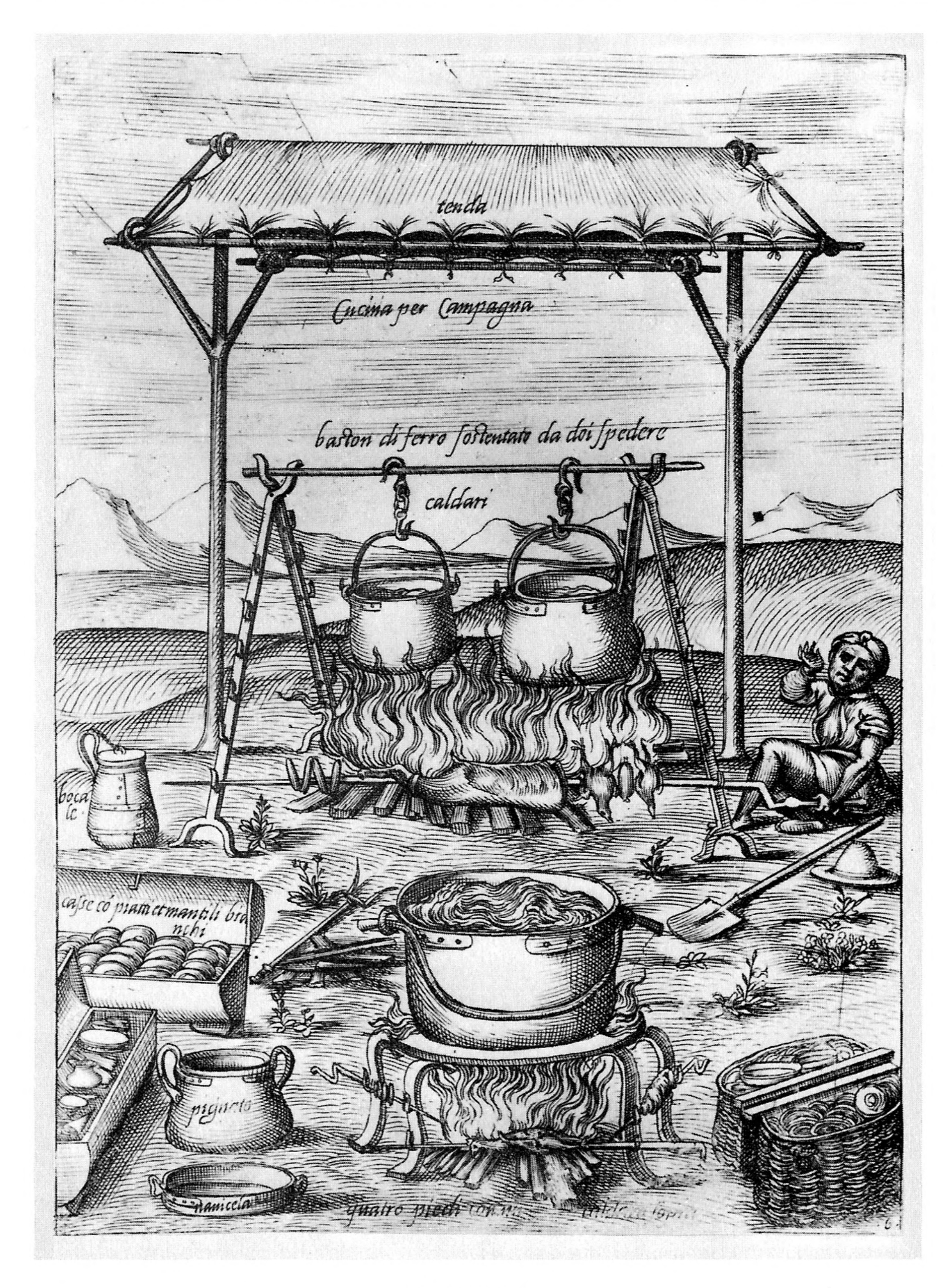
34. Nebenraum der Küche.
Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570



35. Küchenhof.
Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570



36. Kühles Gelaß, wo Milch verarbeitet wird.
Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570



37. Feldküche.
Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570

menen Köche und Konditoren gewesen, welche die Gastronomie völlig revolutioniert und mehrere Generationen französischer Köche herangebildet und in die Geheimnisse der neuen Küche eingeweiht hätten. Es sei schließlich gar so weit gekommen, daß sich die Italiener zu Beginn des 17. Jahrhunderts über die Leistungen ihrer französischen Kollegen gewundert, und, bittere Ironie, den Einfluß der französischen Küche auf die italienische beklagt hätten, so zum Beispiel am Hofe des Großherzogs von Toskana!

Diese Schematisierung wird selbst von ernsthaften Historikern kritiklos übernommen. Man hält von vornherein für erwiesen, was nicht zutrifft, und führt die an und für sich schon problematische Entwicklung der französischen Küche seit der Mitte des 16. Jahrhunderts auf eine Voraussetzung zurück, die nur auf bloßem Schein beruht.

Dagegen ist einzuwenden, daß erstens die französische Küche sich nicht schon im 16. Jahrhundert, sondern erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts veränderte, das heißt, ein ganzes Jahrhundert später und auch dann nur sehr langsam und zögernd; daß wir zweitens keine konkreten Beweise für die berühmte ›Revolution von 1533‹ besitzen. Daher ist es das Beste, um die wirkliche Bedeutung des florentinischen Einflusses zu beurteilen, den Zustand der italienischen Küche während des ersten Drittels des 16. Jahrhunderts zu untersuchen.

Es ist eine bemerkenswerte historische Tatsache, daß zwischen dem um 1390 entstandenen und um 1490 gedruckten ›Viandier‹ des Taillevent und dem ›Cuisinier français‹ von Pierre François La Varenne aus dem Jahre 1691 ein eigentliches Kochbuch in Europa und besonders in Frankreich nicht entstand. Alles, was damals auf diesem Gebiet geschrieben wurde, betraf entweder Diätetik, gutes Benehmen und die Kunst, Gastgeber zu sein – und sehr oft dies alles zusammen! Ein gewisser Kochstil wurde dabei stets als gegeben und bekannt vorausgesetzt.

Doch zu einer gastronomischen Revolution gehört ja gerade eine

Vielfalt von Kochbüchern, wie sie typisch war für die zweite Hälfte des 17. und für das ganze 19. Jahrhundert. Und mehr noch: Die Tatsache, daß die von Pierre Pidoulx veranlaßte Ausgabe des ›Grand Cuisinier de toute Cuisine‹ 1540 erschien und von da an bis 1620 ständig neu aufgelegt wurde, beweist doch deutlich die Widerstandsfähigkeit der mittelalterlichen Küche, auch während der Blütezeit der Renaissance! Denn das erste Manuskript dieses Werkes stammte aus dem Jahre 1350; seine Lehre entsprach haargenau derjenigen des Taillevent. Erstaunlicherweise konnte es noch zwei Jahrhunderte später dem Publikum als ein zeitgenössischer praktischer Leitfaden angeboten werden, der nicht im mindesten veraltet zu sein schien.

Wie war es nun aber um die italienische Küche bestellt, von der die französische so sehr geprägt worden sein soll? Nehmen wir zum Beispiel den Bericht eines Zeitgenossen über ein Bankett, das die Stadt Rom 1513 zu Ehren des Giulio de' Medici auf dem Platz vor dem Kapitol veranstaltete. Etwa zwanzig Personen nahmen daran teil, die alle an der gleichen Tafel saßen. Diese war auf einer Art Estrade gedeckt, während die Menge der Schaulustigen auf Stufen rundherum Platz finden konnte. Vor jedem Gast war eine Serviette aus feinstem Linnen aufgebaut, in deren Innerem kleine lebende Vögel eingepackt waren. Die Tischgesellschaft wusch sich die Hände in dargereichten Becken und entfaltete sodann die Servietten und befreite damit die Vögelchen aus ihren Gefängnissen. Die Tierchen hüpften auf der Tafel herum und pickten auf, was sich ihnen bot. Auf einer Anrichte waren die Vorspeisen bereitgestellt; diese wurden von Dienern in Kredenztellern auf die Tafel gestellt. Es waren Pignolenkuchen, eine Art Nußbrot, Marzipan, Malvoisierbiskuits, süße Sahne in Tassen, Feigen und Muskatellerwein. Für den ersten Gang wurden enorme, mit gebratenen Feigenfressern, Wachteln und Tauben überladene Platten angeschleppt, Pasteten, auf katalanische Art zubereitete Rebhühner, gekochte Hühner und Hähne im vollen Schmuck ihres Gefieders – sie standen außerdem noch

aufgerichtet auf ihren Beinen! – gesottene Kapaune in weißer Sauce, Marzipanaschekuchen, Wachtelpastete, und schließlich ein viergehörnter gekochter Widder, der mit seinem Fell bekleidet in einem vergoldeten Becken stand und zu leben schien.

Die Aufzählung aller folgenden Gänge wäre schier endlos; diese entsprachen merkwürdigerweise alle dem Muster des ersten: Fasane, Pastete von jungen Ziegen, dann wieder Fasane, auch diese mit ihrer Haut überzogen und im Schmuck ihres Federkleides, gekochtes, mit Senf serviertes Kalbfleisch, gezuckerte, mit Goldstaub bestreute Kapaune, Geisen in grüner Sauce, Blanc-Manger in Tellern serviert, ein Adler, der ein Kaninchen zwischen den Klauen hielt und in einem Jasmin-Beet thronte, Fässer, aus denen Vögel herausschwärmten, und so weiter und so fort.

Es gab zwölf oder dreizehn solcher Gänge, alle in der gleichen Art, bestehend aus gekochtem und gebratenem Fleisch, Pasteten und einer großen Zahl rein dekorativer Gerichte mit Überraschungseffekten. Gegen Ende des Mahles wurde aus einer großen Vase wohlriechender Duft verbreitet. Zur Nachspeise gab es Konfitüren vielerlei Arten, gezuckerte und kandierte Früchte – und schließlich parfümierte Zahnstocher. Der Überfluß an Wein jeglicher Provenienzen entsprach der Üppigkeit der Speisen.

Die von so viel Fressen erschöpfte Tischgesellschaft, die, wie der Chronist berichtet, »nicht nur übersättigt, sondern geradezu unpäßlich war«, begann bald, die ihr vorgesetzten Speisen an die den Platz umsäumenden Gaffer zu verteilen. Aber auch diese waren nach kurzer Zeit so vollgestopft und angewidert, daß sie sich gegenseitig die Zicklein, Kaninchen, Ferkel, Fasanen und Rebhühner kreuz und quer über den Platz zuwarfen, dessen geheiligter Boden in kürzester Zeit mit Fressalien über und über bedeckt war.

Dieses widerwärtige Bankett glich dem schlimmsten mittelalterlichen Festgelage: Haufen von Fleisch jeglicher Art, ein Durcheinander von Süßem und Salzigem, Überraschungseffekte, übernommen von den Neureichen der ausgehenden Antike und im Mittelalter

maßlos übertrieben – aber kein neues Gericht und ein völliger Mangel an kulinarischer Phantasie! Lediglich das Servieren von Süßigkeiten zu Beginn des Mahles war eine Neuheit – die einzige italienischen Ursprungs! Küche und Speisenfolge, Geist und Anordnung dieses Banketts waren die gleichen, die schon ein Jahrhundert früher die Festmähler nördlich der Alpen geprägt hatten.

So gab es zum Beispiel beim ›Fasanenfest‹ in Lille, im Jahre 1433, eine Pastete, in der achtundzwanzig Musiker saßen und dort auf irgendwelchen Instrumenten spielten. Die Fleischmassen wurden auf gold-braunen Wägelchen herangeschafft und auf achtundvierzig verschiedene Arten serviert. Ebensoviele Zubereitungsweisen gab es leider nicht! Beim Hochzeitsfest Karls des Kühnen mit Margarete von York, 1468, wurde ein ganzer Walfisch in den Speisesaal geschleppt. Natürlich sollte er nicht verspeist werden, aber er war mit allerlei Überraschungen gefüllt. Zum Klang der Hörner und Trompeten wurde er um die Tafel getragen. Mit den großen Festen in Brügge und Lille zur Zeit der burgundischen Herzöge hat die Verflechtung von Mahl und Schauspiel zweifellos ein nie gekanntes Ausmaß erreicht. Aus den Memoiren des Chronisten Olivier de la Marche (1426–1502) oder den Berichten im klassischen Werk über die Herzöge von Burgund von Prosper de Barante geht nicht hervor, welche Produkte und Nahrungsmittel sich unter jenen komplizierten und prunkvollen Aufmachungen verbargen.

Wenden wir uns daher etwas einfacheren Mahlzeiten zu, ohne dabei außer acht zu lassen, daß die Vermischung von Gastronomie und Gepränge eine typische Eigenheit des Mittelalters war, die sich bis weit in die italienische Renaissance hinein, ja noch über sie hinaus erhielt.

Taillevent stellte für den König Karl VI. von Frankreich eine Speisefolge zusammen, die so aussah: Erster Gang: Kapaun in Zimtbrühe, Hühner mit Kräutern (Gemüsen), junger Kohl, sodann Wildbret. Zweiter Gang: vom besten Braten, Pfauen, Kapaunenpa-

stete, junge Hasen in Rosenessig und Kapaune in Most. Dritter Gang: Rebhuhn, gedämpfte Tauben, Wildpastete, Gelee und Brote. Vierter Gang: Birnenpaste, Mandeln, Zuckertorten.

Das Menu dieses königlichen Mahles war, wie man sieht, in vieler Hinsicht ausgeglichener als das jenes römischen Festbanketts von 1513. Das gilt auch für ein Mahl, das im 14. Jahrhundert in Deutschland zu Ehren des Bischofs von Zeitz gegeben wurde. Da gab es als ersten Gang: Eiersuppe mit Safran, Pfeffer und Honig, Hirsesuppe; Hammel mit Zwiebeln, ein mit Backpflaumen gebratenes Hühnchen. Zweiter Gang: Kabeljau in Öl mit Rosinen, in Öl gebratene Schollen, gesottener Aal mit Pfeffer, Bücklinge, Braten mit Senf. Dritter Gang: gekochte und gebratene Fische, kleine in Schmalz gebratene Vögel mit Rettich, Schinken mit Gurken. Dieses deutsche Menu war in der Dosierung von fleischigen und erfrischenden pflanzlichen Elementen schon recht raffiniert zusammengestellt.

Das auf dem Kapitol gebotene Menu enthielt auch ein Blanc-Manger, eines der berühmtesten Gerichte des Taillevent, dessen Rezept wahrscheinlich gar nicht von ihm erfunden, sondern nur niedergeschrieben wurde. Das ›Blanc-Manger‹, das, wenn auch in veränderter Form, als Fleisch- oder Süßspeise in deutschen Kochbüchern des ausgehenden 19. Jahrhunderts noch zu finden ist, war im Grunde nichts anderes als die ›Königin-Suppe‹, ›Potage à la reine‹, des vorausgegangenen Kapitels. Taillevent bereitete es auf seine Art folgendermaßen zu: er ließ einen Kapaun in Wasser kochen, löste sodann dessen weißes Fleisch, das er mit Mandeln in einem Mörser zerstampfte, gab Fleischbrühe hinzu und passierte das Ganze durch ein Siebtuch. Dann kochte er die Masse erneut auf, um alles gut zu binden, röstete ein halbes Dutzend geschälter Mandeln, gab die Suppe in einen Teller, streute die gerösteten Mandeln darüber und fügte Granatapfelkerne und Zucker hinzu.

Der Brauch, beim Essen wohlriechende Düfte zu verbreiten, entsprach einer echten Notwendigkeit, da die Tiere, die man im Fell oder im Gefieder zu servieren pflegte, in der verhältnismäßig langen

Zeit, die man für diese Zubereitung benötigte, dem Zustand der Verwesung ziemlich nahe kamen. Jedenfalls hatten sie das, was wir einen starken ›Hautgout‹ nennen würden – und wenn sie auch das Auge erfreuten, erfreuten sie viel weniger die Nase. Daher mußte diese durch eine agressive Parfümierung der Räume entlastet werden. Mit Räucherpfannen, die überall verteilt und manchmal auch unter den Tischen versteckt waren, wurde ein derartiger Mißbrauch getrieben, daß gelegentlich, wie berichtet wurde, die Tafelnden daran zu ersticken drohten.

Aus etwas späteren Texten geht hervor, daß die toskanische Küche eine Vorliebe für Leichtigkeit und Rohkost hatte. Vorspeisen bestanden nicht mehr aus Backwerk, sondern aus Salaten, Karotten, Rettichen. Es gab auch Fleischwaren: Mortadella, Würstchen, Kuheuter und ähnliches. Es tauchten bereits die ersten originalen Elemente der zukünftigen italienischen Küche auf: Nudeln, Polenta, Gnocchi, Makkaroni, Lasagne, Ravioli, Tortellini. Die Saucen entsprachen jedoch so ziemlich denjenigen des Mittelalters, der grünen Sauce, der Kamelin-Sauce und der Knoblauchsauce. Als Zutaten wurden immer Zucker, Pfeffer, Safran, Rosmarin, Salbei und Zwiebeln verwendet. Das ist alles nichts weltbewegend Neues – abgesehen von einer gewissen Reaktion gegen die ›Schlaganfall-Küche‹ der großen Bankette und damit einer Rückkehr zur Einfachheit. Pietro Aretino zum Beispiel sang das Loblied eines ›Radis-Salates‹ (wahrscheinlich handelte es sich dabei um den ›Radicchio rosso di Treviso‹, eine schmackhafte rote Endivienart), über den er schrieb: »Ich glaube, nur ein Florentiner konnte ein derartiges Gericht erfinden.« Und der berühmte Mann aus Arezzo, der am Hofe Leos X. lebte und in Venedig mit Titian befreundet war, betonte, daß die Florentiner als Meister in der Kunst des Tafeldeckens und des Tafelschmuckes, des Gläserwaschens, der Zubereitung von Hühnerlebern, Hirn und Blutwurst ihresgleichen suchten. Außerdem schrieb er ihnen eine Erfindung zu, die zwar nicht gastronomischer Art im strengsten Sinne des Wortes war, jedoch eine große Zukunft

vor sich haben sollte: die Sitte, die Früchte zum Schluß einer Mahlzeit zu servieren, anstatt zu deren Beginn, wie es angeblich die Italiener getan haben sollen, ohne daß es ihnen klar bewiesen werden könnte.

Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts fanden unendlich viele Bankette statt, bei denen nichts wirklich anderes geboten wurde als im 15. und zu Beginn des 16. Jahrhunderts, und das sowohl in Italien wie in Frankreich oder in Deutschland. Es gibt allerdings zwei Gebiete, auf denen die Italiener die Erzieher Europas waren: Sie lehrten die Tischsitten und erfanden die Kuchen- und Zuckerbäckerei.

Die guten Tischmanieren, die von Italien ausgingen, hatten vor allem eine größere Sauberkeit zur Folge, besonders weil man sich vor dem Essen die Hände wusch, sodann auch durch den Gebrauch der Gabel. Auch legte man beim Essen mehr Eleganz und größere Zurückhaltung an den Tag. Schließlich scheinen die Italiener erstklassige Haushofmeister herangebildet zu haben, die in der Lage waren, eine Speisefolge zu konzipieren und sich die Zusammensetzung einer Mahlzeit auszudenken.

Hierzu liegt uns ein interessanter Bericht von keinem geringeren als Montaigne vor: »Ich wurde dieses wenige über dieses Thema zu sagen durch die Erinnerung an einen Italiener veranlaßt, mit dem ich mich kürzlich unterhielt und der dem seligen Kardinal Caraffa bis zu seinem Tode als Haushofmeister gedient hatte. Ich ließ ihn mir von seinem Amte erzählen. Er hielt mir eine Rede über diese Maulwissenschaft mit meisterhafter Würde und Haltung, als ob er mir über irgend eine große theologische Frage gesprochen hätte. Er hat mir Aufschluß gegeben über eine Verschiedenheit in unserem Geschmack: über den, den man nüchtern hat, und über den, so man nach dem zweiten und dritten Gang verspürt; über die Mittel, ihm bald einfach zu gefallen, bald ihn zu wecken und aufzustacheln; über die Zusammensetzung seiner Saucen, erst im allgemeinen, dann im besonderen über die Eigenschaften der Zutaten und ihrer Wirkungen; über die Verschiedenheit der Salate je nach der Jahreszeit, und

welche von ihnen warm, welche kalt aufgetragen werden sollen; über die Art, sie zu schmücken und aufzuputzen, um sie auch für das Auge angenehm zu machen. Darauf ist er auf die richtige Art des Auftragens der Speisen gekommen und hat darüber viele wichtige und schöne Bemerkungen angestellt: ›Nec minimo sane discrimine refert / quo gesto lepores, et quo gallina secetur‹ (zu deutsch: und es kommt viel darauf an, in welcher Art ein Hase und in welcher Art ein Huhn vorgeschnitten wird. Juvenal, Satiren, V, 123).« – »All' dies aufgebläht und mit prächtigen und prunkvollen, ja mit denselben Worten, die man auch gebraucht, um von der Regierung eines Reiches zu handeln« (Essais, I, 51; deutsch von Wilhelm Vollgraf).

Bis gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurden solche Ratschläge für gutes Benehmen und guten Ton immer wieder in ähnlicher Form erteilt. So gab es zum Beispiel in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts das Lehrbuch der guten Manieren eines gewissen Nolfi, das für Damen der Aristokratie bestimmt war und in dem erneut empfohlen wurde, sich vor Tisch die Hände in einem eigens hierfür dargebotenen Becken zu waschen, allerdings nicht ohne zuvor eine höfliche Geste der Ablehnung gemimt zu haben! Auch sollte man sich nicht zu Tisch setzen, bevor der Hausherr die Plätze zugewiesen hat, beim Essen sich mit dem begnügen, was man vor sich auf dem Tische fand, sich für alle Brühen des Löffels bedienen, und der Gabel, um sich das Fleisch aus den Schüsseln zu nehmen. Danach durfte man diese allerdings auf dem Teller ablegen und mit den Fingern weiteressen. In der Tat war der Gebrauch der Gabel – laut Nolfi bereits schon wieder im Verschwinden begriffen! – lange Zeit auf diesen einzigen Zweck beschränkt.

Weiterhin wurde geraten, nicht geräuschvoll über heiße Gerichte zu blasen, den andern die besten Stücke zu überlassen, wenn man diese bediente und Naschwerk nicht im Taschentuch oder im Muff versteckt mit nach Hause zu tragen. Sehr wichtig war auch, beim Essen aufrecht zu sitzen, den Kopf hoch und das Gesicht nicht über den Teller gebeugt.

So primitiv uns alle diese Ratschläge auch zu sein scheinen, sie zeigen, wie lange es dauerte, bis sich Gebräuche, die uns heute selbstverständlich erscheinen, durchsetzten. Im übrigen waren der Ablauf einer Mahlzeit und die Sitzordnung bei Tisch lange nicht so streng geregelt, wie das heute der Fall ist. Die verschiedenen ›Gänge‹ waren in Wirklichkeit nichts anderes als eine lange Reihe aufeinanderfolgender Buffets; denn alle Schüsseln und Platten wurden gleichzeitig auf die Tafel gestellt und niemandem wurde zugemutet, unbedingt von all dem zu kosten, was der Tischgesellschaft vorgesetzt wurde. Ein jeder bediente sich auch nur von dem, was er von seinem Platz aus erreichen konnte oder was ihm Nachbarn gaben. Und schließlich waren ja auch dem Appetit natürliche Grenzen gesetzt.

Servieren wurde erst im 18. Jahrhundert üblich. Von da an wurden alle Gerichte der ganzen Tischgesellschaft gereicht und von dieser verzehrt. Die Tischsitten verfeinerten sich in vielen Ländern Europas bereits sehr früh, und diesbezügliche Ratschläge waren daher auch überall bekannt. Im mittelalterlichen England wurde in Versform empfohlen, nicht von einem Stück Brot abzubeißen, nicht mit vollem Munde zu reden, langsam und geräuschlos zu kauen, das Messer nicht am Tischtuch abzuwischen, nicht mit dem Messer zu essen, nicht mit vollem Munde zu trinken, nicht nach einem Gericht zu verlangen, das bereits abgetragen war, sich diskret zu schneuzen – und so weiter und so fort. Derartige Ratschläge könnten auch heute noch manchen Leuten erteilt werden – und im übrigen scheinen gute Tischmanieren in England sehr viel mehr und schon sehr viel früher beachtet worden zu sein als in den romanischen Ländern.

Um nun wieder auf die Kochkunst zurückzukommen: Die Italiener waren wahre Meister in der Herstellung von allerlei Naschereien, Konfitüren, Fruchtpasten und Zuckerwerk; auf diesem Felde, auf dem sie grundlegende Neuerungen erfanden, verdankt ihnen Europa alles. Sie konnten sich auf alte Erfahrungen stützen. Boccaccios feine Damen und Herren aßen ständig Konfitüren und andere

süße Sachen. Die meisten Imbisse im ›Decamerone‹, der in der Mitte des 14. Jahrhunderts entstand, bestanden aus kaum etwas anderem, woraus geschlossen werden kann, daß im eleganten Florenz jener Zeit Zuckerwerk als vornehme Nahrung angesehen wurde, während Wurst, Schinken und Frikassees als vulgär und bar jeden poetischen Zaubers empfunden worden wären.

Im Jahre 1541 erschien zu Lyon ein Buch unter dem Titel ›Bastiment de recettes‹, die Übersetzung einer einige Monate zuvor in Venedig veröffentlichten Rezeptsammlung. Dieses Werk sollte bis ins 18. Jahrhundert hinein regelmäßig neu aufgelegt werden. Mit ihm wurde die Kunst der Konfitürenherstellung, der Zubereitung von kandierten Früchten und eingezuckerten Apfelsinenschalen nach Frankreich eingeführt. Bis dahin hatte man davon dort überhaupt nichts gewußt. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erschienen dann auch mehrere französische Unterweisungen in der Zuckerbäckerkunst. Eines der bekanntesten Werke stammte aus der Feder des berühmten Wahrsagers Nostradamus, der eigentlich Michel de Notredame hieß und Leibarzt König Karls IX. von Frankreich war. Es kam 1555 auch in Lyon heraus und enthielt, ähnlich wie der ›Bastiment‹, buntgemischt ärztliche Ratschläge, Rezepte für Parfums und Schminke sowie für Süßigkeiten. Nostradamus erklärte »die Art und Weise, verschiedene Sorten von Konfitüren aus Honig oder Zucker und Gewürzwein herzustellen«. Er lehrte, wie kleine Limonen und Orangen oder Quitten, in Viertel geschnitten, mit Zucker zu kandieren waren, um eine trockene Paste daraus zu machen, wie Nougat, Kandiszucker, Sirup, kandierte Birnen, spanischer Mandelkuchen und Marzipantorte zuzubereiten waren. Auch lehrte er, wie man Süßkirschengelee einkochte, »sehr fein, aber teuer und für große Herren«.

Konfitüren und Zuckerwerk waren also der einzig wirklich neue Beitrag der Renaissance zur Gastronomie. Alle übrigen, in der zweiten Hälfte des 16. und in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts erschienenen einschlägigen Werke gehörten in die oben erwähnte me-

dizinisch-kulinarische Kategorie. Eines dieser Werke, ein von 1607 datiertes Buch eines Anonymus, ›Le Trésor de la Santé ou Mesnage de la vie humaine‹, enthielt unter anderem ein gewiß nicht gesundheitsschädliches, und damit dem Titel gerecht werdendes Rezept für einen mit Fischmilch, Eigelb, gestoßenen Mandeln, Butter und Kräutern gefüllten, im Ofen gebackenen Karpfen. Bemerkenswerterweise schien der unbekannte Autor mit Gewürzen weniger verschwenderisch umzugehen als seine Vorgänger in älteren Kochbüchern. Aber es dürfte hier nur ein recht zaghafter erster Schritt in dieser Richtung gewesen sein. Denn noch anfangs des 17. Jahrhunderts, zur Zeit Heinrichs IV., waren in einem anderen Kochbuch aus dem Jahre 1606, ›Le portrait de la santé‹ genannt. Rezepte für Speck- und Kräutertorten zu finden, die im besten mittelalterlichen Geist gehalten waren und die, von Mandeln, Speck, Éigelb und Lauch ganz abgesehen, mit Zucker und Zimt nicht geizten.

In jedem Falle dienten diese Rezepte – wie schon die Titel der Kochbücher verraten – immer auch einem diätetischen Zweck. Es waren allerdings niemals Berufsköche, die kulinarische mit medizinischen Ratschlägen vermischten. Die Schrift des Taillevent erhob ebenso wenig Anspruch auf medizinische Kompetenz wie der ›Cuisinier français‹ von La Varenne, rund zweihundertfünfzig Jahre später. Von diesem Pierre François, Sieur de La Varenne, wird übrigens noch die Rede sein. Er stammte aus Burgund, lebte von 1618 bis 1678 und war Küchenmeister des Marquis d'Uxelles, auch Huxelles geschrieben. Er schrieb die ersten logisch aufgebauten und durchdachten Kochbücher und bereitete damit einer wirklichen gastronomischen Literatur den Weg.

Aber inzwischen überschwemmte das 16. Jahrhundert Europa noch mit Handbüchern über den guten Ton, mit absurden und willkürlichen diätetischen Rezepten, mit Fruchtpasten und Konfitüren. Eine gastronomische Revolution im eigentlichen Sinn brachte es jedoch nicht hervor. Bestenfalls kann man dieser Epoche – und auch

das nur mit Vorbehalt – größere Vorsicht und Mäßigung beim Gebrauch von Würzen und Gewürzen zubilligen.

Auch das Angebot der für die Küche bestimmten Gemüse war in jenem Jahrhundert erheblich reichhaltiger geworden. Da waren die in Europa zwar heimischen, bis dahin aber wenig angebauten und kaum verwendeten Arten: Artischocken, die nach Plinius d. Ä. aus Sizilien kamen, die in Frankreich aber erst um 1560 oder 1570 bekannt wurden, Spargel, der bereits hundert Jahre früher angebaut wurde, von den Menschen des Mittelalters aber mißtrauisch betrachtet, ebenso wie Spinat und Erbsen. Sodann gab es die nach der Entdeckung Amerikas eingeführten Pflanzen: Mais, Tomaten, Pfefferschoten, Bohnen, die in der abendländischen Küche eine wichtige Rolle spielen sollten, ganz zu schweigen von der Kartoffel, die zwar nach Europa gebracht, vorläufig aber noch nicht gegessen wurde, und der das Zuwarten gar nicht schlecht bekam! Dem Gartenbau und der Obstkultur widmete man in der Renaissance große Sorgfalt, wie zahlreiche zeitgenössische Stiche und Gemälde bezeugen. Von jener Zeit datiert die Entwicklung der kultiviertesten aller Früchte, der Birne, die als die Königin des Obstgartens galt. Die Renaissance erfand auch den Branntwein, oder besser gesagt, einen trinkbaren Branntwein. Da dieser infolge des primitiven Brennverfahrens nicht besonders gut, um nicht zu sagen abscheulich schmeckte, mischte man ihn gewöhnlich mit Würzen und Säften aller Art: So entstanden die ersten Liköre auf der Basis von Rosen- oder Orangenblüten, Moschus, Anis, Engelwurz oder Rosmarin. Auch Fruchtliköre wurden hergestellt. Der bekannteste war der aus Dalmatien stammende Maraschino. Diese süßen Liköre fanden zusammen mit dem Gebäck und den Konfitüren in der Mitte des 16. Jahrhunderts den Weg über die Alpen nach Frankreich.

Wie wir wissen, sind die überlieferten gastronomischen Belege größtenteils irreführend, da sie entweder außergewöhnliche Lustbarkeiten schildern, oder die Küche einer ganz bestimmten Gesellschaftsschicht, wie der königlichen, kaiserlichen oder päpstlichen

Höfe. Oft waren sie auch nur zu rein erzieherischen Zwecken verfaßt worden, um einem Ideal zu dienen, eine Mode zu kreieren – aber nicht, um von Tatsachen zu berichten. Daher ist es ein außerordentlicher Glücksfall, wenn man auf eines der seltenen Dokumente stößt, die den Alltag wiederspiegeln und von der normalen täglichen Küche handeln. Ein derartiger Bericht ist einem venezianischen Botschafter am französischen Hof, Girolamo Lippomano, zu verdanken. Er sandte ihn 1577 an seine Regierung und schrieb, wir zitieren in extenso:

»Die Franzosen essen wenig Brot und Früchte, aber viel Fleisch. Bei Banketten sind ihre Tische übervoll davon. Im allgemeinen ist es gut gebraten und gut gewürzt. Mehr als anderswo schätzt man in Frankreich in der Pfanne gebratenes Fleisch. In den Städten und selbst auf den Dörfern gibt es Garköche, die alle möglichen fertigen Gerichte verkaufen, oder diese zumindest so vorbereiten, daß sie nur noch gekocht werden müssen. Etwas war mir lange Zeit unglaublich erschienen, daß nämlich ein Kapaun, ein Rebhuhn, ein Hase, fertig zubereitet, gespickt und gebraten, weniger kostet als lebend auf dem Markt oder in der Umgebung von Paris. Das kommt daher, daß die Garköche sie ›en gros‹ wohlfeiler kaufen und daher auch billiger wiederverkaufen können. Es genügt ihnen, acht oder zehn Groschen dabei zu verdienen, vorausgesetzt, daß sie Umsatz haben und das Geld ihnen jeden Tag etwas einbringt. – Die übliche Ernährung für Arme besteht aus Schweinefleisch – aber nur für die wirklich Armen! Jeder Arbeiter, jeder kleine Händler, so kümmerlich er auch leben mag, wünscht an Fleischtagen Hammel, Reh, Rebhuhn zu essen wie die Reichen; und an Fastentagen Salm, Kabeljau, gesalzene Heringe, die in großen Mengen aus den Niederlanden und den Inseln des Nordmeeres eingeführt werden. Die Pariser Läden sind voll davon. Man ißt auch frische Butter und Milchspeisen. Gemüse gibt es in Hülle und Fülle, vor allem weiße und grüne Erbsen; die letzteren sind zarter und leichter zu kochen. Von den übrigen Gemüsesorten macht man keinen großen Gebrauch; gelegentlich werden hier

oder dort Linsen verzehrt, aber in geringen Mengen, und Speckbohnen so gut wie nie.

Paris hat im Überfluß alles was man sich wünschen kann. Waren aus aller Herren Länder strömen hier zusammen. Über den Seine-Fluß werden Lebensmittel aus der Pikardie, der Auvergne, aus Burgund, aus der Champagne und der Normandie herangeschafft. Und obwohl die Bevölkerung unschätzbar zahlreich ist, fehlt es an nichts; alles scheint vom Himmel zu fallen. Und dennoch sind die Preise für Lebensmittel, um die Wahrheit zu sagen, nicht sehr hoch. Denn die Franzosen geben für nichts anderes so gerne Geld aus wie für das Essen und das, was sie ein gutes Leben nennen, das heißt gut schmausen und gut trinken. Daher gibt es auch so viele Metzger, Fleischhändler, Garköche, Lebensmittelhändler, Feinbäcker, Schankwirte, Gastwirte, so zahlreich, daß man durch den Wirrwarr kaum mehr durchsieht. Nicht eine Straße gibt es, die etwas auf sich hält, in der nicht eine große Anzahl davon zu finden wäre. Wollt ihr auf dem Markt Tiere kaufen oder Fleisch? Ihr könnt das zu jeder Tages- und Nachtzeit und überall tun. Wünscht ihr Mundvorrat fertig zubereitet, gekocht oder ungekocht? Die Garköche und Pastetenbäcker bereiten euch in weniger als einer Stunde ein Diner, ein Souper für zehn, zwanzig oder hundert Personen zu. Der Garkoch liefert euch das Fleisch, die Bäcker die Pasteten, die Brote, die Vorspeisen, die Nachspeisen. Der Koch trägt das Gelee herbei, die Saucen, die Ragouts. Diese Kunst ist in Paris derart entwickelt, daß es Gastwirte gibt, bei denen man in jeder Preislage essen kann, für einen Teston (das sind ein paar Pfennige), für einen Taler, für vier, zehn, zwanzig Taler pro Kopf, wenn euch danach gelüstet. Aber für zwanzig Taler wird man euch, so will ich hoffen, als Suppe reinste Manna oder den Vogel Phönix gebraten reichen – auf jeden Fall das Kostbarste, das es auf der Welt gibt. Die Prinzen und selbst der König gehen zum Essen manchmal dort hin.«

Dieser Text lehrt zweierlei: erstens, daß die Küche des einfachen Volkes weniger kümmerlich war, als die Historiker uns gewöhnlich

weismachen wollen; und zweitens, daß sich gutes Essen am Ende des 16. Jahrhunderts von gutem Essen des ausgehenden 15. Jahrhunderts wenig unterschied. Und das Schauspiel in einer Geschäftsstraße, wie es Villon im ›Großen Testament‹ schilderte, ist nicht sehr verschieden von dem Bild, das der Botschafter der Serenissima ungefähr ein Jahrhundert später davon zeichnete.

Doch die Düfte des 15. und des 16. Jahrhunderts gleichen sich nicht: Aus den Töpfen des Mittelalters drang scharfer Fleischdunst in die Nase, vermischt mit dem Geschmack von Nelke, Safran, Pfeffer, Ingwer und des säuerlichen Verjus. Aus den Kesseln der Renaissance stieg der zarte und fruchtige Duft von kochendem Zukker und schäumendem Saft: Das Mittelalter war die Epoche der gewürzten Ragouts, die Renaissance die der Schleckerei.

Die Ausbildung der gastronomischen Methode

Das etwas schulmeisterlich klingende Wort griechischen Ursprungs ›Gastronomie‹ – von ›Gaster‹, Magen, und ›Nomos‹, Gesetz – tauchte erstmals am Anfang des 19. Jahrhunderts auf. Aber die den Begriff verkörpernde Figur gab es bereits im 17. Jahrhundert; der Schriftsteller Gédéon Tallement des Réaux, einer der bemerkenswertesten Memoirenschreiber jener Zeit, zeigte uns, wie gastronomisch im modernen Sinn man damals schon dachte, als er von der schönen und lebenslustigen Marquise de Sablé – sie starb bei den Jansenisten in Port-Royal – schrieb: »Seitdem sie frömmelt, ist sie die verschleckteste Person, die man sich vorstellen kann. Sie behauptet, niemand habe eine so feine Zunge wie sie. Stets erfindet sie einen neuen Streich. So hat man erlebt, wie sie gegen das Buch ›Le Cuisinier français‹ pestete, das der Koch des Herrn d'Huxelles – La Varenne – verfaßt hat. Dieser tauge überhaupt nichts, sagte sie, man müsse ihn bestrafen, weil er das Publikum völlig irreführt.«

Ein Gastronom ist weder Gefangener der Tradition noch läßt er sich von Neuheiten beeindrucken. Die Gastronomie pocht darauf, ihr eigenes Urteil zu haben und gegebenenfalls auch mit eigenen Schöpfungen aufzuwarten. Ich weiß nicht, ob der Marquis de Béchameil, Sekretär und Haushofmeister Ludwigs XIV., Finanzmann, Liebhaber schöner Bilder, Möbel und Gärten, wirklich der Erfinder der Bechamelsauce, jener berühmten, etwas aus der Mode gekommenen, feinen, hellen Sauce war, ob er wirklich als erster auf die Idee kam, Mehl, Butter, Petersilie, Schalotten und Milch mit

Kalbsbrühe in einer Kasserolle vermischt zu kochen – aber es ist gar nicht gleichgültig, daß ihm diese Sauce zugeschrieben wurde.

Es bedurfte eines Ausdrucks, um diese neue Entwicklung zu kennzeichnen; obwohl der sehr unschöne Begriff erst später entstand, machten sich schon im 17. Jahrhundert die ersten Anzeichen eine Phänomens bemerkbar, das für die Kochkunst wie auch für die Politik ein neues Zeitalter ankündigte: die Herrschaft der Meinung.

Der Gastronom ist neugierig und gleichzeitig mißtrauisch, er ist Forscher und Angsthase; wenn er forscht, geht er zaghaft voran. Er sucht nach neuen Eindrücken und fürchtet sie doch. Die Hälfte seiner Zeit verbringt er damit, in Erinnerungen an vergangene Genüsse zu schwelgen, in der übrigen Zeit denkt er sich neue Möglichkeiten aus, aber immer voller Skepsis. Der bereits erwähnte Marschall de Richelieu erklärte einmal: »Ich war niemals gegen gut gelungene Neuheiten; aber ich kann versichern, daß ich seit fünfundsiebzig Jahren esse und anderen zu essen gebe und daß in dieser Zeit nichts erfunden worden ist – abgesehen von einer Krebssuppe mit Krabbenpürree, einer Schüsselpastete aus Wachteleiern und dem Rahmeis mit Schwarzbrot – was ersprießlich und der Rede wert gewesen wäre.« Und wenn der Duc de Nivernais, französischer Botschafter in Rom, Berlin und London, in der Mitte des 18. Jahrhunderts von einem ihm annehmbar erscheinenden neuen Gericht hörte, »war er so geduldig und gewissenhaft, daß er es sich acht Tage lang immer wieder vorsetzen ließ und es so oft versuchte, bis er es für vollkommen hielt«.

Natürlich wurden nicht alle Gerichte, Saucen und Beilagen, die ›Richelieu‹, ›Conti‹, ›à la Maintenon‹ oder ›à la Colbert‹ genannt werden, von der Hand jener historischen Figuren geschaffen. Doch die Tatsache, daß diese Speisen für sie, ja, vielleicht sogar auf ihre Initiative hin erdacht, erschaffen und unter ihre Schirmherrschaft gestellt wurden, ist der Beweis für das langsame Enstehen eines gastronomischen Mäzenatentums. Gastronomie entsteht dort, wo Altes und Neues sich ständig streiten und wo ein ebenso kompeten-

tes wie mit irdischen Gütern gesegnetes Publikum imstande ist, diesen Streit zu schlichten.

Das 17. Jahrhundert hat zwar, besonders in Paris, Ansprüche und Ehrgeiz auf kulinarischem Gebiet hervorgebracht, es war aber noch sehr weit davon entfernt, ihnen gerecht zu werden und eine entsprechend neue Küche hervorzubringen. Ganz im Gegenteil: Die Kochbücher, von denen nun die Rede sein wird, waren voller Widerspruch. In den Einleitungen wurde ein Ideal proklamiert, das dann bei den praktischen Anleitungen souverän mißachtet wurde.

So schrieb zum Beispiel ein Autor namens Nicolas de Bonnefons, seines Zeichens Kammerdiener des Sonnenkönigs Ludwig XIV., in seinem um 1654 erschienenen Kochbuch ›Les Delices de la campagne‹: »Eine Gesundheitssuppe muß eine gute, bürgerliche Suppe sein, mit erlesenen Fleischstücken, wenig Brühe und ohne Haschees, Pilze, Spezereien und anderen Zutaten. Sie muß einfach sein, da sie doch der Gesundheit dient. Die Kohlsuppe muß nach Kohl schmecken, die Lauchsuppe nach Lauch, die Rübensuppe nach Rüben, und so weiter. Alle Mischungen bewahre man für Fischsuppen, Haschees und Brotsuppen und anderen Mummenschanz, von denen man höchstens kosten, sich aber niemals satt essen soll. Ihr werdet sehen, daß eure Herrschaft sich wohl fühlen und immer guten Appetit haben wird und daß ihr und die Köche dafür gelobt werdet. Was ich von den Suppen sage, mag selbstverständlich auch ganz allgemein als Gesetz für alles gelten, was gegessen wird.«

In derselben Einführung klagte Nicolas de Bonnefons auch darüber, daß Suppen und Ragouts von den meisten Köchen mit Fleisch zubereitet wurden, das sie zuvor in Speck angebraten hatten. Daher schmeckten alle Gerichte gleich, einer der großen Mängel der schlechten Küche. Er gab hunderte von Ratschlägen, aber bei seinen eigenen Rezepten hielt er sich keineswegs an das Programm von Unverfälschtheit und Leichtigkeit, das er den anderen mit soviel Überzeugungskraft predigte.

Ähnlich war auch der Fall des bis heute nicht identifizierten Autors eines 1674 erschienenen Werkes ›L'Art de bien traiter‹. Es war mit den Initialien L.S.R. gezeichnet und verdammte in einem ebenso erbaulich wie polemisch gehaltenen Vorwort die viel zu vielen Ragouts und Frikassees; auch die »außerordentliche Anhäufung von Fleisch jeglicher Art« wurde verurteilt und die bizarren Zubereitungen kritisiert. Der geheimnisvolle L.S.R., der in den vornehmsten Häusern gedient und Mahlzeiten in den schönsten Schlössern angerichtet haben will, empfahl sorgsames Würzen und riet, der Qualität des Fleisches größere Bedeutung beizumessen als der Quantität, so wie alle barbarischen Gemengsel zu vermeiden. Leider verordnete auch er höchst eintönige Zubereitungsarten: Das Fleisch ließ er stets in Brühe dämpfen und immer mit den gleichen Gewürzen, einem Bündel Schnittlauch, Thymian, Kerbel, Petersilie und Gewürznelken, das in eine Speckschnitte eingerollt und zusammengebunden wurde. Denn für L.S.R. war, ganz im Gegensatz zu Bonnefons, der Speck »die Seele fast aller erstklassigen Ragouts«. Er verwendete ihn überall. Gemüse und Fische kochte er im Wasser, dann wiederum empfahl er – und das war eine verdienstvolle Neuerung – einen Hecht, dessen eine Hälfte gebraten und die andere in der Sauce gekocht wurde. Es war damals Mode, Fische im Wasser nur anzukochen, um sie dann in der Sauce vollends gar werden zu lassen. L.S.R. sei auch der Erfinder der ›Schweinsfüße à la Sainte-Menehould‹ gewesen, was für ihn sprechen würde. Im großen und ganzen aber konnte er sich nicht von der alten Küche freimachen.

Nicolas de Bonnefons pries eine Kochkunst, die den natürlichen Geschmack der einzelnen Produkte zur Geltung bringen sollte. Auch wenn er seine eigenen Grundsätze selbst nicht befolgte, wies er immerhin den richtigen Weg für eine gastronomische Erneuerung. Denn die Kochkunst gerät in eine gastronomische Sackgasse, wenn komplizierte Kocherei und wildes Durcheinander den Geschmack verderben und die natürlichen Eigenschaften der Produkte zerstören. Dann verdrängt die Küche die Natur, anstatt ihr zu hel-

fen und sie zu ergänzen. Die Rettung aus der Sackgasse bringt die Rückkehr zur Einfachheit und zur Qualität. Aber sehr oft bleibt diese Rückkehr entweder reine Theorie, oder sie führt zu keiner gastronomischen Erfindung. Das kommt am häufigsten vor. Jedenfalls ist die seit 1970 als ›neue französische Küche‹ bekannt gewordene Kunst so schwer zu handhaben, verlangt das von ihr angestrebte Gleichgewicht zwischen dem Natürlichen und dem Komplexen derart viel Kunstfertigkeit, professionelle Sorgfalt und finanzielle Gewissenhaftigkeit, daß es nicht verwunderlich sein kann, wenn in Gaststätten nur ein mittelmäßiger Abklatsch dieser Kunst zu finden ist und wenn dort Schwindel und Habsucht miteinander wetteifern. Es ist daher nur zu verständlich, daß angesichts des Risikos, das die falsche ›große Küche‹ und ihre junge Rivalin, die ›neue Küche‹, mit sich bringen, manche Länder und manche Regionen eisern an ihrer traditionellen Einfachheit festhalten.

Das gilt vor allem für die italienische und dort besonders für die toskanische Küche, in Frankreich für die provenzalische und einige andere regionale Küchen. Wenn auch die Toskaner der modernen Küche keine Geburtshilfe geleistet haben, so gebührt ihnen doch das Verdienst, aus ihrer Region eine wunderbare Hege- und Pflegestätte alter Rezepte gemacht zu haben, die aus der Landschaft selbst und ihren Erzeugnissen hervorgegangen sind. Da gibt es zum Beispiel ein Verfahren, kleine Vögel am Spieß zuzubereiten, für das noch nicht einmal ein Berufskoch erforderlich ist: Lerchen, Feigenfresser, Drosseln, werden zusammen mit Geflügelleber in Lorbeer gewikkelt, Schweinefilets, mit Salbei gespickt, Brot und Speckscheiben über einem offenen Holzkohlenfeuer gebraten. Dieses Gericht war in Kochbüchern des 15. Jahrhunderts bereits verzeichnet; es wird heute noch genauso in der Toskana zubereitet – wobei leider das Heute bereits ein Gestern ist, da es echtes Wildgeflügel mit seinem ausgeprägten, typischen Geschmack in Italien nicht mehr gibt.

Wesentlich ist die innere Sicherheit, einem gewissen Kochstil treu zu bleiben und nicht zu versuchen, diesen mit fremden, nicht zu in-

tegrierenden Elementen zu verfälschen. »Leichte Küche«, schrieb 1927 Giuseppe Prezzolini in seiner ›Vita di Niccolò Machiavelli fiorentino‹, »mager, schmackhaft, voller Geist und Duft, für ein Volk von wachem Intellekt, das keine Stubenhockerbäuche zu bekommen wünscht; eine Küche, die niemals an den Risotto dachte, die Makkaroni nicht erfand, die sich Fettes vom Leibe hielt, die dem Spieß- und dem Röstgrill über dem läuternden Holz- und Holzkohlenfeuer treu blieb, die zum Gebackenen und Gebratenen keine Brühe wollte.«

Es gibt sicherlich manche andere Kochschulen in Italien, die der toskanischen sogar überlegen sein mögen; diese ist jedoch ein sehr deutliches Beispiel für die ›Rückkehr‹ zu einer Einfachheit, die sich nicht alsbald wieder ins Gegenteil verkehrte. In diesem Sinne ist sie gastronomische Geschichte!

Wir haben bereits die Werke des Nicolas de Bonnefons von 1654 und des unbekannten L.R.S. von 1674 erwähnt. Auch auf den ›Cuisinier‹ von Pierre de Lune, 1656, ist hinzuweisen. Ebenso auf ein weiteres Werk desselben Autors, ›Le nouveau et parfait maître d'hôtel royal‹, dem ein bemerkenswerter Anhang beigegeben war, der ›Cuisiner à l'espagnole‹. Im gleichen Jahr, 1662, erschien ein anderes Kochbuch, ›L'Ecole parfaite des officiers de bouche‹ von Jean Ribou, 1691, sodann ›Le Cuisinier royal et bourgeois‹ von François Massialot.

Alle diese Kochbücher folgten rasch aufeinander – ein aufschlußreicher Vorgang im Vergleich mit der vorausgegangenen Leere von zweieinhalb Jahrhunderten! – und waren sich mehr oder weniger ähnlich. Aber das historisch gesehen wichtigste und gleichzeitig auch erfolgreichste Buch war der ›Cuisinier français‹ von La Varenne, Küchenmeister des Marquis d'Uxelles. Es erschien 1651 und beherrschte den Markt bis zur Régence, also noch im ersten Viertel des 18. Jahrhunderts.

Jener Marquis war im Burgundischen begütert, Gouverneur der Zitadelle von Chalon-sur-Saône und Generalleutnant des Königs.

Er ließ sein Leben bei der Belagerung von Gravelines, 1658, und seinen Namen einem Wachtelgericht, den ›Cailles à la Duxelles‹. Die unveränderliche Basis aller Zubereitungen ›à la Duxelles‹ sind gehackte Pilze mit Zwiebeln, Schalotten, Butter und Öl. Der ›Cuisinier français‹ erfreute sich vom Tage seines Erscheinens an einer derartigen Beliebtheit, daß er anderen Werken ähnlichen Inhalts als Vorbild diente. So entstanden kurz hintereinander ein ›Jardinier français‹ und ein ›Patissier français‹.

Wir haben bis jetzt nur solche Bücher erwähnt, deren Autoren sich um einen eigenen Beitrag zum Thema bemühten. Ihre revolutionäre Bedeutung war jedoch sehr unterschiedlich. Die ›Vollkommene Schule der Mundköche‹ des Jean Ribou war reiner Betrug, der von der Witwe des ehemaligen Verlegers des selbständig gewordenen Pierre de Lune inszeniert wurde, um dessen Buch, dem ›Cuisinier‹, zu schaden. Denn Ribou tat nichts anderes als Taillevents mittelalterliche Küche aufzuwärmen, ohne sich die Mühe zu machen, diese dem Zeitgeschmack anzupassen. Das war aber kein Hindernis für fünfzehn Neuauflagen und eine Übertragung ins Englische, während das Buch des unglücklichen Pierre de Lune nur zwei Auflagen erreichte. Nicolas de Bonnefons' ›Les Délices de la campagne‹ brachte es immerhin auf zehn, der ›Cuisinier français‹ von La Varenne aber auf nicht weniger als dreißig Neuausgaben.

Die beiden erfindungsreichsten Autoren, Pierre de Lune und François Massialot, hatten wenig Erfolg beim Publikum, sie wurden aber dafür um so mehr von den Berufsköchen des 18. Jahrhunderts geschätzt. Sie übten einen nachhaltigen Einfluß auf die langfristige Entwicklung der Kochkunst aus, während das gemäßigt revolutionäre Temperament La Varennes Wesentliches zur Verbesserung der bürgerlichen Küche beitrug.

La Varenne, Pierre de Lune, L.S.R. arbeiteten als Köche bei großen Herren. Der erste kochte für den epikuräischen Marquis aus Burgund, der zweite war Küchenmeister des Herzogs Hercule de Rohan, »der in seinem Koch einen Mann sah, der fähig war, seiner

Tafel Seele zu geben« – eine ohne »gastronomischen Geist« undenkbare Ausdrucksweise! Später wechselte er in die Dienste des Marquis de Mauregart über, eines Steuergerichtshofpräsidenten und offenbar sehr schwierigen Herrn, dessen hohen Ansprüchen Pierre de Lune nach eigener Aussage mit seiner Kunst des Fleischwürzens gerecht zu werden verstand. Hier entwickelte sich jener Dialog zwischen dem Dilettanten und dem Künstler, der dem einen gestattet, einen kompetenten Interpreten seiner Ideen zu finden, und dem anderen, seiner Phantasie freien Lauf zu lassen, wohl wissend, daß seine Arbeit gewürdigt wird.

Von L.R.S., dem Verfasser der ›Art de bien traiter‹ wissen wir nicht, wo er gedient hat, da wir ja auch nicht wissen, wer er war. Er selbst schrieb lediglich, daß er die Schlösser Fontainebleau, Saint-Cloud, Rueil, Vaux-le-Vicomte und Liancourt gekannt habe. Er lehrte vortrefflich die Kunst, Imbisse in Gärten zu servieren und sogenannte ›ambigus‹ zu organisieren, Mahlzeiten, bei denen Fleischspeisen und Desserts gleichzeitig serviert wurden. Sie fanden meist nachts statt und waren von den beiden Königinnen spanischer Herkunft, Anna von Österreich, Gemahlin Ludwigs XIII., und Maria Theresia, Frau Ludwigs XIV., in Frankreich eingeführt worden.

L.R.S. wußte auch, wie man Tische raffiniert deckte und mit Blumen schmückte, wie man weingefüllte Kristallflaschen im Fackelschein zum Funkeln brachte. Er gab treffliche Ratschläge und war als Künstler der Inszenierung ein würdiger Erbe der Haushofmeister der Renaissance, deren Geschmacksempfinden er jedoch weit übertraf.

Massialot seinerseits war die Seele der Tafeln der Herzöge von Chartres und von Orléans, des Marschalls Antoine d'Aumont und des die Pracht und die Frauen liebenden Kriegsministers Ludwigs XIV., Louvois, um nur diese zu nennen. Sein Beispiel machte bald am Hofe Schule.

Es ist unvermeidlich, daß in Zeiten gastronomischer Veränderungen auch über die Gastronomie polemisiert wird. Wo es keine

Polemik gibt, kann es auch kein Suchen geben, denn die Polemik erwächst ja nur aus der Spannung zwischen Tradition und Invention, oder zwischen Invention und Akademismus. In diesem Sinne war die Polemik des L.R.S. gegen La Varenne ein Streit zwischen Avantgarde und einem gewissen Immobilismus, denn der letztere war verhältnismäßig konservativ und schrieb für ein vorsichtiges, bürgerliches Milieu. Hingegen war der Angriff des Jean Ribou, Autor der ›Ecole parfaite‹, gegen Pierre de Lune ein Aufstand der Routine gegen die Modernität.

Die Polemik gegen La Varenne war insofern interessant, als hier zum ersten Mal der Versuch unternommen wurde, die mittelalterliche Küche zumindest theoretisch zu überwinden. »Ich glaube«, schrieb L.S.R., »daß man hier keineswegs die Absurditäten des Sieur de La Varenne finden wird noch die abscheulichen Lehren, die er zu erteilen und zu verteidigen wagt, und mit denen er so lange den dummen und unwissenden Pöbel getäuscht und betört hat, in dem er diesem glauben machte, seine Ergüsse seien auf unfehlbare Wahrheiten begründet und seine Doktrin von aller Welt gebilligt... Schaudert es euch nicht, wenn ihr von einer Knäckentensuppe mit Gewürzwein, von Lerchen in süßer Sauce hört? Überkommt euch nicht ein Grausen vor dieser Rinderhachsensuppe mit Pommeranzenschnitten? Müßt ihr beim Anblick dieser Suppe aus gebackenem Kalbskopf nicht einfach lachen – oder vielmehr vor Mitleid weinen? Und schaut euch bloß diese Suppen aus Schulterstück-Ragout, Kürbis und butterlosem Gemüse an, diese Froschsuppe mit Safran, dieses Kleien-, Hopfen-Pasternakengebräu, diese Himbeersuppen und andere Scheußlichkeiten gleichen Kalibers...«

Angesichts eines solchen Anathems muß sich der Historiker hüten, Partei zu ergreifen. Wenn er jedoch die Grenzen der damaligen Möglichkeiten berücksichtigt, darf er mit Fug und Recht die Küche des ausgehenden 17. Jahrhunderts als das Traumziel einer Gastronomie bezeichnen, etwa im gleichen Sinne wie frühere Kunsthistoriker in der italienischen Malerei zwischen dem 12. und 15. Jahr-

hundert nur eine einzige Folge von Erscheinungen sahen, die zu Raffael oder Tizian führten.

Es fehlte nicht an Leuten, die der zum Teil verschwundenen alten Küche nachweinten, wie zum Beispiel jene von Rabelais inspirierte Figur des Sieur d'Eutrapel, den der Erzähler und Rechtsgelehrte Noël du Fail berichten läßt: »Zur Zeit des großen Königs Franz stellte man noch den Topf auf den Tisch. Auf diesem gab es nur eine große Platte mit Ochsen-, Hammel- und Kalbfleisch sowie Speck, und einem großen Haufen zusammengekochter Gemüse, aus dem eine Brühe, ein wahrhaft kräftigendes Lebenselixier, gemacht wurde. Jeder bediente sich aus diesem Topf nach Belieben und Appetit.«

Der bretonische Landedelmann, der dies um 1585 schrieb, also vor der uns interessierenden Epoche, hielt nichts vom Servieren auf Untersätzen, das sich mehr und mehr durchsetzte und das seiner Ansicht nach barbarisch und unbequem war. Er wollte lieber Berge von Gebratenem vor sich haben – über die sich später der Dichter Nicolas Boileau in einer seiner Satiren lustig machen sollte.

Für uns ist es heute recht schwer, in den Rezepten der erwähnten Autoren des 17. Jahrhunderts große Unterschiede zu entdecken. Massialot und L.S.R. galten als feinsinniger als der fruchtbare und fleißige La Varenne, der nicht nur den ›Cuisinier français‹ verfaßt hatte, sondern aller Wahrscheinlichkeit nach auch den anonym erschienenen ›Patissier français‹. Beim Durchlesen ihrer Rezepte müssen wir feststellen, daß alle diese Küchenmeister mit Düften, Rosenwasser, Muskatnuß und vor allem grauer Ambra, die als Aphrodisiakum galt, in Küche und Bäckerei verschwenderisch umgingen. Im übrigen scheinen aus heutiger Sicht gewisse Rezepte, die damals unter fortschrittlich gesinnten Zeitgenossen als schrecklich ›zurückgeblieben‹ galten, uns wiederum angesichts unseres eigenen gastronomischen Akademismus höchst interessant zu sein. Ich erwähne die Himbeersuppe des Pierre de Lune, oder die Melonensuppe des gleichen Meisters. Die erste war in Wirklichkeit ein Dessert, denn

damals wurde als Suppe – ›Potage‹ – alles bezeichnet, das in einem Topf – ›Pot‹ – gekocht wurde. Das galt für einige Ragouts ebenso wie für gewisses sirupartiges Zuckerwerk. Die andere Suppe aus Melonen und Hühnchen entsprach bereits ganz und gar den heutigen Versuchen, Fleisch und Früchte zusammenzukochen. Pierre de Lunes Suppe bestand aus einer Hühnerbrühe, gewürzt mit einem Bündel Kräutern und Salz, die mit einem gekochten Melonenpüree vermischt und zusammen mit etwas Kalbfleischsaft durch ein Sieb passiert wurde. Sie wurde mit gebackenen Melonenscheiben garniert und mit Hammel- und Zitronensaft serviert.

Pierre de Lune verdankt man auch das erste Rezept für gedämpften Rinderbraten – ›Boeuf à la mode‹ – und der ›Ecole parfaite‹ des Jean Ribou die erste ›Poularde à la provençale‹, nämlich eine Poularde mit Kapern, Anchovis und entkernten Oliven, Trüffeln, Zitrone und Gänseleber. War die ›Ente mit Austern‹ von Massialot noch ein Überbleibsel aus dem Mittelalter oder schon ein Vorgriff auf die Neuzeit? Man weiß es nicht. Auch eine ›portugiesische‹ Pastete des Pierre de Lune macht verlegen: Sie bestand aus weißem Truthahnfleisch mit Ochsenmark, Zitronenschalen, Datteln, Pistazien, Pflaumen, Korinthen, Speck, Zucker, Orangenblüten und Granatapfel. Ist das die Küche des 13. oder des 21. Jahrhunderts? Auch mit La Varennes Artischockenfrikassee könnte heute jeder gute Amateurkoch Ehre einlegen, der am Wochenende für seine Freunde kocht, während die Veilchenmarmelade aus Massialots ›Instruction pour les confitures‹ von 1692 in unseren Tagen als Kuriosität einen Achtungserfolg, wenn nicht gar mehr, erringen würde.

In der Pastetenbäckerei ging es in jener Zeit der Nörgelei und der gastronomischen ›Aufmüpfigkeit‹ nicht weniger stürmisch zu als in der Küche. Im 17. Jahrhundert lebte man immer noch unter der Herrschaft der ›Tourte‹, die sich noch etwa ein Jahrhundert lang halten sollte.

Die Tourte war, wie man weiß, eine Art ›Allzweckgebäck‹, für salzige Entrées ebenso geeignet wie für süße Desserts, oder gar, dem

Zeitgeschmack entsprechend, für beide zusammen. Man füllte sie mit Fisch, mit Käse oder mit grünem Gemüse. Sie war ein runder ausgehöhlter Teigfladen, mit einem Deckel aus dem gleichen Teig versehen, etwa von der Konsistenz unserer heutigen Pizza und wurde mit den erwähnten Füllungen unter der Asche oder im Ofen gebakken; eine Urahne unserer Blätterteigpastete und der ›Pâté en croûte‹, der Teig-Pastete. Häufig wurde sie mit Fleischklößchen garniert, oder mit Hühnerklein, Schlachtabfällen, Lammkrös oder Kalbsmilch. Heute noch gibt es in der Toskana gebratenes Hühnerklein aus Innereien mit Salbei, die ›Rigaglie alla slavia‹. Später, zu Anfang des 19. Jahrhunderts, sollte der ›göttliche‹ Carême in seiner Abhandlung ›Entrées chaudes de patisseries‹ schreiben, daß »die Tourte nicht mehr luxuriös genug ist, um auf unserer reichhaltigen Tafel Platz zu finden, weil sie einfach zu vulgär aussieht. Selbst die Bürger verschmähen sie und essen nur noch Blätterteigpasteten, während sich früher wohlhabende Händler im Familienkreis an der bescheidenen Tourte als Entrée gütlich taten.«

Bei dem von Massialot zubereiteten großen Mahl, das Louvois am 25. August 1690 in seinem Schloß Meudon zu Ehren des Dauphin gab, an dem der Bruder des Königs mit seiner Gemahlin und fast der ganze Hof teilnahmen, gab es unter anderem Taubentorten, Knuspertorten mit Aprikosenmarmelade sowie Gebäck mit fleischiger und süßer Füllung. Zu jener Zeit war jeder ein Pastetenbäcker – Patissier –, der salzige oder gezuckerte, fleisch- oder milchhaltige Füllungen für ein Gebäck herstellte. Man findet auch heute noch in Konditoreien Blätterteigpasteten, die mit Pilzen oder Ragout fin gefüllt sind, Anchovisstangen und Schinkenhörnchen.

Die Kuchen wurden damals ›Maulknacker‹ genannt, weil sie so hart waren – ›Casse-museaux‹. Die Konfiseure stellten nicht nur Konfitüren und Gelees her, sondern auch Säfte und Liköre. Einer der beliebtesten Liköre war der ›Rossoli‹ aus dem Piemontesischen, auf der Basis von Rosenblättern, Orangenblüten, Jasmin, Zimt und Gewürznelke. Für eine Variante dieses Likörs, den ›Populo‹, fügte

man zusätzlich noch Anis, Moschus und Ambra bei. Außerdem trank man viel den altbekannten ›Hypokras‹, einen aromatisierten, gezuckerten Gewürzwein.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurden aus Spanien und Sizilien Speiseeis und Halbgefrorenes eingeführt. Beide wurden rasch verbreitet und revolutionierten völlig den Nachtisch, in der gleichen Weise wie bald danach der chinesische Tee, der arabische Kaffee und die amerikanische Schokolade. Über die Eigenschaften des Kaffees und der Schokolade wurde unendlich viel gestritten. Vor allem wurde die Frage diskutiert, ob der Genuß der damals mit Wasser zubereiteten Schokolade das kirchliche Fastengebot breche, ob Kaffee gut oder schlecht für die Gesundheit sei, ob er in Mode bleiben oder bald wieder außer Mode kommen werde; »Racine passera comme le café« – »Racine wird vorübergehen wie der Kaffee«, schrieb die geistvolle Marquise de Sevigné in einem der berühmten Briefe an ihre Tochter – und sollte sich gleich zweimal irren! Ein großes Problem war schließlich auch die Heilkraft, die man den drei neuen Produkten zuschrieb: Vermochten sie Geschlechtskrankheiten zu heilen oder nicht? Eine 1687 in Paris veröffentlichte Schrift mit dem Titel ›Le bon usage du thé, du café et du chocolat‹ empfahl diese Getränke »allen denjenigen, die das Unglück haben, von der am weitesten verbreiteten der galanten Krankheiten befallen zu sein«. Leider vertrugen sich die Alkaloide sehr gut mit der Syphilis.

Eis, Kaffee, Tee und Schokolade waren nicht die einzigen Errungenschaften des ausgehenden 17. Jahrhunderts: Man begann, den bereits hundert Jahre vorher aus Amerika eingeführten Puter zu züchten und zu essen; man stürzte sich auf grüne Erbsen, ja, man muß geradezu verrückt nach ihnen gewesen sein, denn Madame de Sévigné schrieb: »Das Kapitel der Erbsen ist noch nicht zu Ende: Unsere Prinzen beschäftigen sich seit vier Tagen mit nichts anderem als mit ihrer ungeduldigen Erwartung, sie zu essen, dem Vergnügen, sie gegessen zu haben, und der Freude, sie wieder zu essen.«

Auch Spargel wurden mehr und mehr genossen: Pierre de Lune schrieb das Rezept einer Spargelomelette, das allerdings von Grundsätzen diktiert wurde, die zu allem anderen führten als zu einer weichen, saftigen Omelette, wie wir sie heute gerne essen. Denn er ließ sie in einer Tortenform auf kleinem Feuer so lange kochen, bis die Masse völlig hart war!

Schließlich begeisterte man sich zunehmend für Blumenkohl, der aus dem Orient kam und in Italien schon im 16. Jahrhundert bekannt war. Broccoli erschien auf dem Markt, anschließend, wenn auch nur zögernd, Auberginen. Sie kamen aus Indien und stießen vorläufig noch auf Zurückhaltung.

Eine andere große Revolution fand zu jener Zeit statt: Sie betraf den Wein und ist einem Mönch zu verdanken, dessen Name heute noch auf besonderen Champagnerflaschen zu finden und der zum Inbegriff eines kommerziellen Mythos und einer ganz bestimmten Geschmacksrichtung geworden ist: Dom Pérignon. Champagner als Schaumwein gab es in der Tat erst seit 1668, als dieser Bruder Kellermeister der Benediktiner-Abtei Hautvillers bei Epernay bemerkte, daß bei seinem Wein manchmal eine Nachgärung auftrat, durch die er zum Schäumen gebracht wurde, was damals als eine Art Erkrankung des Weines galt. Dom Pérignon kam jedoch auf die Idee, diese Nachgärung zu fördern und verschloß seine Flaschen anstatt mit der heute in Italien noch üblichen Ölschicht mit einem Korkstopfen, so daß die Kohlensäure nicht mehr entweichen konnte. Auf diese Weise kam er zu einem vorläufig noch primitiven Verfahren der künstlichen Bereitung kohlesäurehaltigen Weines. Bereits im 13. Jahrhundert war man in der Normandie auf den Gedanken gekommen, ein Stück Zucker in eine Wein- oder Apfelweinflasche zu werfen. Dom Pérignons Verdienst bestand darin, aus einer Kuriosität eine Methode entwickelt zu haben und außerdem verschiedene Gewächse des Weines der Champagne miteinander zu vermischen, wie das heute dort gang und gäbe ist.

Im großen und ganzen roch die Küche des 17. Jahrhunderts noch

etwas zu sehr nach Speck, Zimt und Verjus, aber die geistigen Wandlungen ließen bereits die Veränderung vorausahnen, die sich bald auch der Töpfe bemächtigen sollte.

Tradition und Fortschritt in der Küche

Es beginnt nun eine neue Phase der Geschichte der Gastronomie. Die Kenntnisse des Amateurs reichen jetzt nicht mehr aus, die neue kulinarische Technik zu verstehen, geschweige denn, sie zu handhaben. Beim Lesen der verschiedenen, im Laufe der Zeit entstandenen Kochbücher, geschieht das gleiche, was auch beim Studium der Geschichte der Naturwissenschaften oder der Mathematik eintritt: Der Laie folgt der Erzählung des Historikers ohne Schwierigkeit bis zu dem kritischen Augenblick, in dem Wissen wirkliche Wissenschaft wird. Die Lektüre eines Rezeptes von Apicius oder Pierre de Lune ist entspannend und ebenso vergnüglich wie der anekdotische Aspekt der Kochkunst, die noch nicht Wissenschaft geworden ist; aber allein das Lesen eines Rezeptes von Carême oder von einem aus dessen Schule hervorgegangenen Meister, wie Gouffé oder Nignon, erfordert eine Anstrengung – von der praktischen Ausführung wollen wir gar nicht reden –, die nicht immer zu völligem Verstehen führt.

Denn so wie es für den Mann von der Straße unmöglich ist, die detaillierte Beschreibung eines chirurgischen Eingriffs zu verstehen, wie selbst der gebildete Laie mit einigen medizinischen Grundkenntnissen nichts mit den biologischen Analysen moderner Laboratorien anzufangen weiß, so ist ein wirklich raffiniertes Rezept nur noch Berufsköchen zugänglich. Im 18. Jahrhundert entstand eine neue Sprache und zwischen Pierre de Lune und Carême war der Abstand ebenso groß wie derjenige zwischen den wissenschaftlichen Erkenntnissen eines Rabelais und der New-

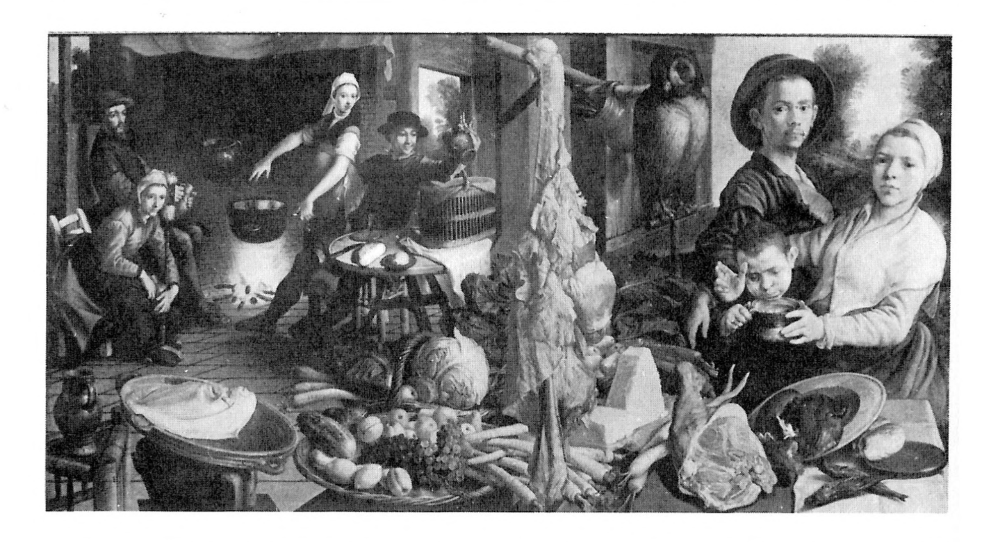
tonschen Physik, zwischen dem Madrigal und einer Mozart-Oper.

Das 18. Jahrhundert handelte nach Grundsätzen, die das 17. formuliert, aber nicht angewandt hatte. Es näherte sich dem Ideal der Einfachheit und legte gleichzeitig Findigkeit an den Tag, um schwierige Probleme elegant zu lösen. Die Gastronomie des 18. Jahrhunderts, die sich auf halbem Wege zwischen der alten Küche mit ihrem überladenen Gemengsel und der neuen Küche der Impregnation und der Extrakte befand, blieb, obwohl in den Händen von Berufsköchen, doch für den strebsamen Amateur noch erreichbar. Das war die Zeit, in der Ludwig XV. höchstselbst Omeletten, Eier im Schlafrock, Lerchenpasteten und Hühnchen mit Basilikum kochte, die Herzogin von Berry, die Tochter des Regenten, ›Kaninchenfilets à la Berry‹ erfand oder erfinden ließ, und die Marquise de Pompadour die ›Geflügelfilets à la Bellevue‹, so genannt nach ihrem Schloß gleichen Namens. Viele heute noch ›à la Bellevue‹ oder ›en Bellevue‹ bezeichnete Gerichte gehen auf die Maitresse Ludwigs XV. zurück, die auch das Rezept für eine ›Timbale‹, eine Schüsselpastete, erfand oder zumindest nach sich benennen ließ, zweifellos um die ›Timbale Agnès Sorel‹ damit auszustechen, die übrigens die Geliebte Karls VII. (1422–1450) wohl nie gegessen hat. Denn das Gericht enthält ein ›Purée Soubise‹; der Marschall von Frankreich jedoch, nach dem diese Zwiebelsauce genannt wird und der als Amphitryon erfolgreicher war denn als Feldherr, lebte dreihundert Jahre später als die ›Dame de Beauté‹.

Namen der französischen Aristokratie verbanden sich damals mit Saucen und Zubereitungsarten, wie ein Jahrhundert danach mit Rennpferden. Im 18. Jahrhundert entstand das soeben erwähnte ›Zwiebel-Püree à la Soubise‹, die berühmte ›Mirepoix‹, eine Art Essenz oder Extrakt aus Fleisch und Gemüsen zur Würze von Saucen und Fleischspeisen, so benannt nach einem Herzog von Levis-Mirepoix, ebenfalls Marschall von Frankreich; sie wird unter anderem mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons, Thymian, Lor-



38. Köchin mit Bratspieß.
Gemälde von Pieter Aertsen, 1559

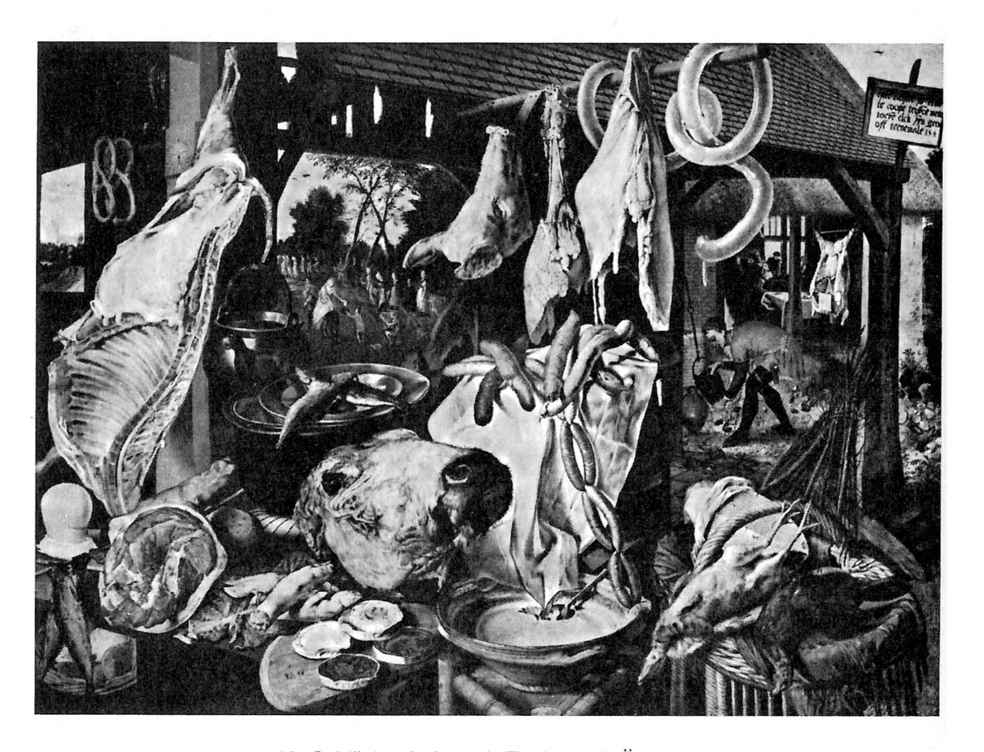


39. Die wohlversehene Küche.
Gemälde von Pieter Aertsen, um 1560–1565
40. Küche.
Kupferstich von C. Visscher

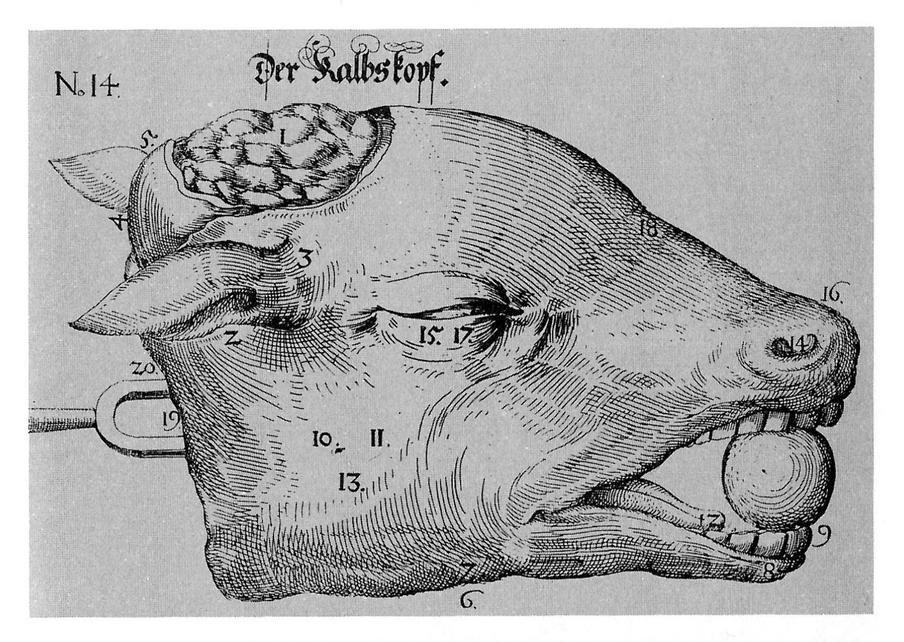


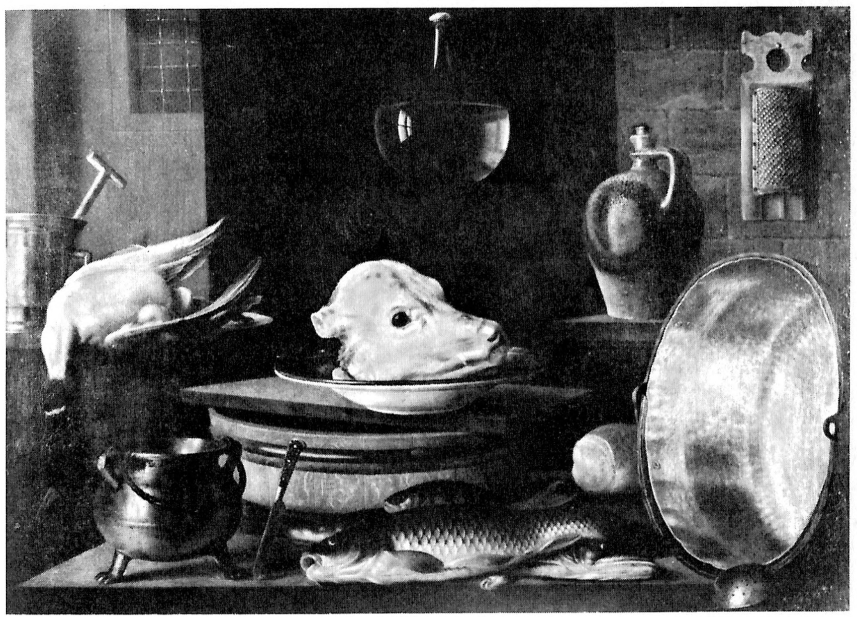


41. Die vier Elemente.
Gemälde von Sebastian Stoskopff
42. Die Hochzeit von Kana.
Gemälde von Ludger Tom Ring d.J., 1562



43. Schlächterladen mit Flucht nach Ägypten.
Gemälde von Pieter Aertsen, 1551



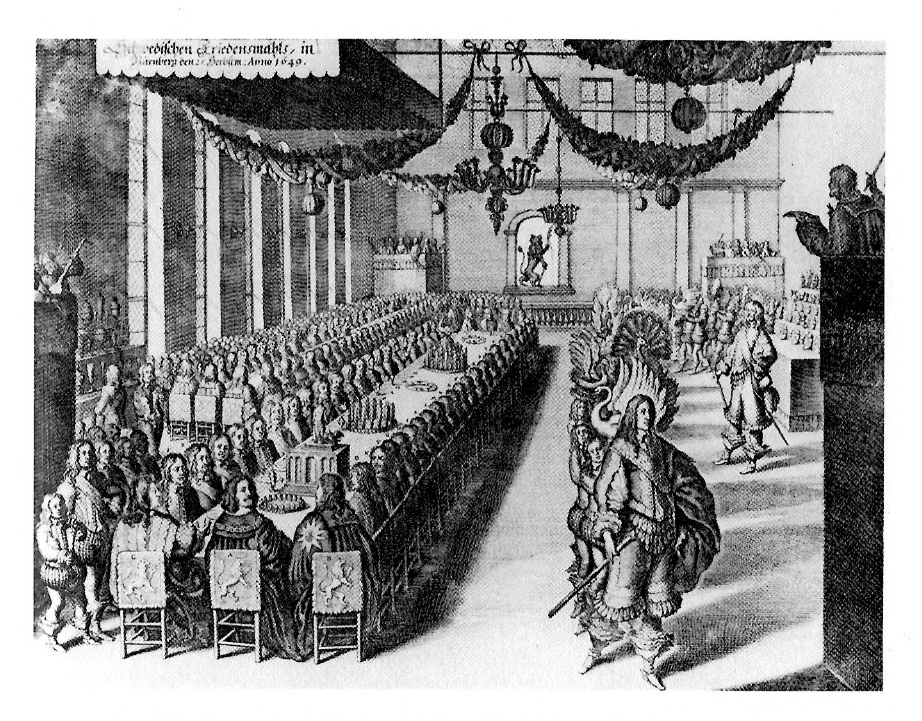


44. Der Kalbskopf. Kupferstich, 1624
45. Stilleben mit Kalbskopf.
Gemälde von Sebastian Stoskopff, 1640





46. Küchenstilleben mit der Hündin.
Gemälde von Frans Snyders
47. Küchenszene mit pariertem Schwan.
Gemälde von David Teniers d. J., 1644



48. Das schwedische Friedensmahl in Nürnberg am 25. September 1649.
Kupferstich, 1649



49. Küchenstilleben mit Blumenstrauß und Sanduhr.
Gemälde von Georg Flegel, um 1630

beer, Petersilie, Kalbfleisch, Schinken und Speck zubereitet. Eine etwas weniger gehaltvolle Variante, ›Brunoise‹ genannt, sollte den ›Krebsen à la Bordelaise‹ zu Vollkommenheit und Ruhm verhelfen.

In jenem Jahrhundert erschien auf den europäischen Speisekarten auch der in Rum getränkte und mit Schlagsahne verzierte Gugelhopf, der ›Baba au rhum‹, den der aus Polen geflohene Stanislas Leszczynski nach Frankreich mitgebracht hatte. Sodann die erste der großen Stamm- oder Grundsaucen, die sich radikal von den ›Dodines‹ des Taillevent und den grünen Saucen der italienischen Renaissance unterschied: die Mayonnaise, die angeblich von dem im kulinarischen Zusammenhang bereits öfter erwähnten Herzog von Richelieu erfunden wurde. Der Marschall habe sie nach der am 28. Juni 1756 erfolgten Einnahme von Port-Mahon auf Menorca, die der englischen Herrschaft über die Insel ein Ende setzte, selbst zubereitet und ›Mahonnaise‹ genannt. Andere nannten sie ›Bayonnaise‹, während Carême sie als ›Magnionnaise‹ bezeichnete, abgeleitet von dem Verb ›manier‹, handhaben, in der Hand haben. In der Küche werde diese Sauce, so behauptete er, nie anders genannt.

Brillat-Savarin schrieb in seiner ›Physiologie des Geschmacks‹, daß jemand, der nicht die letzten Jahre des Ancien Regime miterlebt habe, nicht wissen könne, was Feinschmeckerei wirklich gewesen sei. Ich glaube, daß sich hinter dieser Bemerkung mehr versteckt als nur die Jugendsehnsucht eines alten Mannes, der übrigens, 1755 geboren und 1826 gestorben, die vielleicht interessanteste Epoche der Geschichte der Gastronomie miterlebte und von den seltensten kulinarischen Früchten hat kosten können, die jene Zeitwende hervorgebracht hat.

Denn in die Jugendzeit Brillat-Savarins fiel jene einzigartige Synthese von Amateur- und Berufsköchen, von traditioneller und neuer, von bodenständiger und erdachter, von bäuerlicher und bürgerlicher, von regionaler und internationaler Küche. Der Herzog von Richelieu machte die ›Financiers‹, die Neureichen des 18. Jahrhunderts, für die Absurditäten der modernen Küche verantwortlich.

Denn sie bezahlten die kostspieligsten Experimente und bewirteten jene Tischgesellschaften, die Sinn für derartiges hatten und es auch beurteilen konnten. Brillat-Savarin jedoch nannte sie ›die Helden der Gourmandise‹, denn, so fügte er hinzu: »Kampf gab es.« Die Proteste mancher Adliger und Bürger gegen die neue Küche machen klar, daß das Essen sicherlich ein Gebiet ist, auf dem der Mensch am meisten an seinen Gewohnheiten hängt. Da gab es den Fall eines Soldaten aus der Franche-Comté, dessen Regiment nach Paris verlegt wurde, wo er nach zwei Wochen Hungers starb, nur weil er nicht alle Tage seine gewohnte heimatliche Kohlsuppe mit Räucherspeck essen konnte. Selbst Voltaire trat als Kronzeuge auf, wenn er dem Grafen d'Autray schrieb: »Ich gestehe, daß sich mein Magen keineswegs an die neue Küche gewöhnt«, um sodann einige Rezepte der alten Küche aufzuzählen, wie ein Haschee aus Truthahn, Hasen- und Kaninchenfleisch, mit reichlich viel Pfeffer und Muskatnuß gewürzt.

Jean Jacques Rousseau beklagte sich in den autobiographischen ›Bekenntnissen‹ über die allzu kunstvolle Küche seiner Mäzene (oder Mäzeninnen). »Was hätte ich nicht alles für eine einfache Kerbel-Omelette gegeben!« Womit er übrigens völlig recht hatte, denn gerade die große Küche verhalf der Omelette zu einer beachtlichen Karriere.

Diderot beschrieb in einem Brief an seine Freundin Sophie Volland ausführlich eine Mahlzeit auf dem Landsitz des steinreichen Baron von Holbach, jenes französischen Philosophen des Materialismus und des Mechanismus aus der Pfalz, den man seines gastfreien Hauses wegen den ›Maître d'hôtel des philosophes‹ nannte: »Nach dem Essen geht man spazieren«, schrieb er, »man verdaut, so man kann.« Reiche Unternehmer und Literaten betrieben die gastronomische Revolution in einer Art Interessengemeinschaft, die sie später auch in der politischen Revolution miteinander verband. Unter der Herrschaft Ludwigs XIV., schrieb Brillat-Savarin, »waren die Literaten Saufbolde; sie gingen mit der Mode, und die zeitgenös-

sischen Memoiren sind in dieser Hinsicht durchaus erbaulich. Jetzt sind sie gefräßig. Das ist immerhin ein Fortschritt.«

Im Jahre 1780 begab sich folgendes: Einige Freunde beschlossen, einem gewissen Chevalier de Langeac, einem professionellen Feinschmecker, einen Streich zu spielen. Sie luden ihn zu einem Souper ein; zuerst wurde ein angenehmes, schmackhaftes, sehr reichhaltiges, im übrigen aber ganz gesichtsloses Mahl aufgetragen. Der Chevalier tat diesem selbstverständlich alle Ehre an. Die übrigen, von der Verschwörung unterrichteten Tischgenossen, stocherten unter allerhand gesundheitlichen Vorwänden mit spitzen Zähnen in diesem langweiligen Essen herum. Aber kaum waren die Reste abgetragen, wurde ein zweites, sehr viel raffinierteres und opulenteres Souper serviert, über das sich die nun wundersam gesundete Tischgesellschaft eifrig hermachte, während der bedauernswerte, schon vollgestopfte Chevalier unfähig war, auch nur noch einen Bissen zu sich zu nehmen.

Die Geschichte wird hier nur erzählt, um die beiden Menus miteinander vergleichen zu können. Das eine war, wie seine Urheber selbst zugaben, zwar erstklassig, aber ›ohne Pfiff‹, während das andere die geheimsten Wünsche der Feinschmecker um 1780 erfüllte. Wir haben hier eine aufschlußreiche Gegenüberstellung von alter und neuer Küche, die um so interessanter ist, als sie von der Generation erdacht wurde, welche die Unterschiede am besten beurteilen konnte.

Das erste Menu sah so aus: Erster Gang: ein großer Lendenbraten im eigenen Saft, ein reichlich garniertes Hühnerfrikassee, ein Stück Kalbsbraten, ein sehr schöner gefüllter Karpfen. Zweiter Gang: Puter, Hecht blau, beide begleitet von sechs Gemüsegerichten, und als exotische aber einfache Note, Makkaroni mit Parmesan. Zahlreiche Salate, Käse, gefolgt von einem Glase Malaga, denn der Chevalier aß nichts Süßes.

Nun das zweite Menu: Erster Gang: Kalbsmilch mit Krebssauce, getrüffelte Fischmilch, gespickter gefüllter Hecht, Steinhuhnflügel

mit Champignonpüree. Der zweite Gang ist unbekannt, nur der dritte ist überliefert: mehrere Dutzend fette Schnepfen ›sur canapé‹, das heißt auf gerösteten, mit einer Farce gratinierten Brotscheiben; Fasan, frischer Thunfisch und ›viele elegante Entremets‹ aus dem ›kleinen Ofen‹ – ›Petit four‹.

Dazu ist zu bemerken: Das zweite Menu zeichnete sich hauptsächlich durch die Düfte und wohlriechende Pürees aus. Diese waren nicht das Ergebnis fremder Zutaten, sondern aus Naturprodukten selbst hergestellt, Krebsbrühe also, Trüffel, Pilzpüree. Duft und Geschmack verbanden sich organisch mit den Speisen, die sie zu begleiten und aufzuwerten hatten. Erwähnenswert sind sodann auch die ›Braten‹ sowie die Entremets aus dem ›kleinen Ofen‹. Das waren nicht jene süße Kuchen, die man heute darunter versteht, sondern Erzeugnisse der Pastetenbäckerei, die alle jene gekochten Gemüse und Salate ablösten, aus denen Zwischengerichte bis dahin bestanden.

Der Duft spielte in der neuen Küche eine bedeutende Mittlerrolle. Brillat-Savarin bemerkte auch ausdrücklich, »daß der Duft des zweiten Menus bis in den Himmel stieg«. Das besondere Kennzeichen der gastronomischen Revolution jener Zeit war die Eroberung der Luft! Im übrigen stellen wir fest, daß sich bei den beiden Menus Fleisch und Fisch abwechseln, daß sogar die Möglichkeit bestand, beide gleichzeitig zu servieren. Später wird dieser Brauch zu Gunsten der einfachen Folge Fisch – Fleisch aufgegeben werden.

Im 18. Jahrhundert war das Gefühl auf vielen Gebieten, etwas Neues zu erleben, so allgegenwärtig, daß die Zeitgenossen selbst immer wieder über die ständige Erneuerung ihrer Küche staunten. Ebenso wie man auf dem Gebiete der Morallehre, der Wissenschaft und der Philosophie den Fortschritt pries, den die Aufklärung brachte, beglückwünschte man sich auch, im Zeitalter der modernen Küche zu leben. ›Le Cuisinier moderne‹ nannte sich daher auch eines der wichtigsten Kochbücher jener Zeit. Das Vorwort entsprach mit seiner Mischung von Vertrauen in die ewigen Werte der

menschlichen Vernunft und von Fortschrittsgläubigkeit dem Zeitgeist in erstaunlicher Weise. Der Autor, Vincent La Chapelle, schrieb dort: »Die Künste sind allgemeinen Regeln unterworfen. Diese Regeln genügen jedoch nicht, und Perfektion erfordert, daß ohne Unterlaß an der Verbesserung der üblichen Praxis gearbeitet wird, die wie alles andere, den Wechselfällen der Zeit ausgesetzt ist... Die Tafel eines großen Herrn, die heute noch ganz so wie vor zwanzig Jahren versehen wäre, würde die Gäste nicht mehr zufriedenstellen.« Zwanzig Jahre! Selten hat sich eine gastronomische Revolution so schnell vollzogen. Der Literat François Sébastien Mercier schrieb 1786 in seinem ›Tableau de Paris‹: »Im vergangenen Jahrhundert wurden gewaltige Mengen von Fleisch, pyramidenförmig aufgetürmt, serviert. Die kleinen Gerichte, die zehnmal so teuer sind wie die großen, waren noch nicht bekannt. Delikat speist man erst seit einem halben Jahrhundert... Wer könnte alle Gerichte der neuen Küche aufzählen? Hier wird eine völlig neue Sprache gesprochen.«

In Wirklichkeit hat sich jedoch die Terminologie der Mahlzeiten gar nicht so sehr geändert. Heute noch spricht man vom ersten und vom zweiten Gang – nicht vom ersten oder zweiten Gericht. Das bedeutet, daß nach altem Brauch die verschiedenen Gerichte eines jeden Gangs gleichzeitig auf den Tisch kommen. Man spricht auch immer noch von ›Entrées‹ – Vorspeisen –, ›Relevés‹ – Zwischengerichten und ›Plats‹ – Hauptgerichten –, ohne den Unterschied zwischen dem einen und dem anderen noch zu kennen. La Chapelle erklärte einen Lendenbraten, der auf einer ovalen Platte serviert wurde, zu einem Zwischengericht. Auf einer runden Platte hingegen würde er ›Entrée‹... Genauso sagt man heute, daß ein Hors d'oeuvre auch als Hauptgericht herhalten kann. Die sogenannten Zwischengerichte oder ›Entremets‹ waren jeglicher Art und Zusammensetzung, süß oder salzig, Fleisch oder Fisch, Gemüse oder kleine Pasteten, Blätterteiggebäck oder Terrinen. Die Hors d'oeuvres wie die Entremets wurden ohne feste Regel im Verlauf der

Mahlzeiten serviert, wahrscheinlich um die Wartezeit zwischen den Gerichten zu überbrücken.

Die Wandlungen der Küche waren die Folgen eines wachsenden gastronomischen Snobismus und das Ergebnis der Überlegungen und Experimente von Fachleuten. »Für die kleinen Soupers des Regenten«, erzählt Alfred Franklin in seinem lesenswerten Werk ›La vie privée d'autrefois‹, »wurden die Speisen in eigens hierfür auf dem gleichen Stockwerk eingerichteten Nebengelassen zubereitet. Alle Utensilien waren dort aus Silber.« Die ›Lebemänner‹, die ›Roués‹, wie die Epikuräer aus der Umgebung des Philippe d'Orléans genannt wurden, legten oft selbst Hand mit an und schauten den Köchen in die Töpfe. Die wohlhabenden Bürger konnten ebensowenig wie die Aristokratie ohne Köche auskommen. Ohne Zweifel brillierte Madame de Lauzun beim Zubereiten von Rühreiern, ohne Zweifel wußte niemand so gut Wildsauce herzustellen wie der Präsident Hénault, war der Graf de Laplace der erste, der Erdbeeren mit Zitronensaft beträufelte; das alles hinderte nicht, daß der Berufskoch immer unentbehrlicher wurde. »Vor sechzig Jahren«, schrieb 1765 der Historiker Charles Pinot Duclos, »gab es Köche nur in den ganz großen Häusern. Mehr als die Hälfte der hohen Würdenträger begnügte sich mit Köchinnen.«

Nun war alles anders geworden, jeder wollte jetzt seinen Koch haben, und zwar einen intelligenten Koch. Dieser Koch wurde natürlich, wie Sébastien Mercier im ›Tableau de Paris‹ berichtete, »verhätschelt und behandelt wie ein rohes Ei. Wenn er wütend war, wurde er beschwichtigt, und gewöhnlich wurden ihm alle anderen Bediensteten geopfert.« Zum ersten Male gab es eine klare Unterscheidung zwischen der überlieferten, durch Handfertigkeit und familiäre Erziehung geprägte Köchinnen-Küche und der erfindungsreichen, inspirierten Küche der Köche.

Was ist eigentlich ein Koch? Für die ganz dem mondänen Leben zugewandte Klasse des städtischen Geld- und Briefadels war der Koch ein Mann, der fähig war, ein Gericht zu erfinden, das man bei

anderen noch nicht gegessen hatte. Diese täglich neu geforderte Erfindungsgabe brachte ein etwas geheimnisvolles Gericht zu Tage, das ›Lamm-Epigramm‹. Das heute nur noch selten zu findende Gericht besteht aus zwei verschiedenen Sorten Lammfleisch, einem Bruststück und einem Kotelett. Beide werden ›englisch‹ paniert, das heißt mit Paniermehl und Eigelb, und dann gebraten oder geschmort. Die merkwürdige Bezeichnung dieses Gerichts betreffend wird das Folgende berichtet: Eines Tages – das Gericht tauchte um die Mitte des 18. Jahrhunderts in den Kochbüchern auf – hörte eine Dame der Gesellschaft bei Tisch, wie einer ihrer Gäste von den ausgezeichneten Epigrammen sprach, an denen sich am Abend zuvor die Tischgesellschaft beim Grafen de Vaudreuil gelabt habe. Da die Dame glaubte, hier handle es sich um eine besondere Speise, rief sie nach ihrem Koch, der Michelet hieß, und erklärte ihm kurz und bündig: »Morgen möchte ich zum Essen Epigramme!« Der arme Koch zermarterte sich eine Nacht lang das Gehirn. In der Frühe des nächsten Tages befragte er seine Kollegen, umsonst. Er durchforschte alle Rezeptsammlungen und fand nichts dergleichen. Da er aber nun das Diner vorzubereiten hatte – man ›dinierte‹ damals um 12 oder schon um 11 Uhr und ›soupierte‹ um 6 oder 7 Uhr –, erfand er einfach ein Gericht, ganz anders und viel subtiler als das, was man heute unter diesem Namen gelegentlich noch serviert. Die überraschten Gäste der Dame erkundigten sich nach dem Namen des unbekannten Meisterwerkes, worauf der Haushofmeister mit unbewegter Miene antwortete: »Epigrammes d'agneau à la Michelet.« Die Tischgesellschaft – sie war mit Absicht die gleiche wie die des Vortages – brach in schallendes Gelächter aus, was die Gastgeberin vor Vergnügen erröten ließ, weil sie glaubte, man lachte über Vaudreuil.

Der ›Cuisinier moderne‹ des Vincent La Chapelle war 1733 erschienen. Carême, der die alte Küche, selbst diejenige des Jahrhunderts der Aufklärung, zutiefst verachtete, schrieb über dieses Buch immerhin: »Der ›Cuisinier moderne‹ ist das einzige der Beachtung

würdige Kochbuch aus der Zeit vor dem Empire.« La Chapelle war der Erfinder der spanischen Sauce, die ähnlich wie die Mayonnaise eine der Grundsaucen der Küche wurde. Ihre Zubereitung erfordert bereits die Beherrschung der ›Fonds‹ für die große Küche. Zu den ›Fonds‹ – so nennt man die zurückgebliebenen Säfte von gedämpftem, gebratenem oder gesottenem Fleisch – zählen alle Einbrennsaucen, die Mirepoix, Kalbsfond, ›Blond de veau‹, im 18. Jahrhundert erfunden und zur Herstellung kleiner brauner Saucen verwendet. Genauer gesagt, die Saucen sind die Frucht der Verbindung der Einbrennschwitzen mit den Fonds. Daher besteht die spanische Sauce, die es in der spanischen Küche gar nicht gibt, aus drei Elementen: einer Mehlschwitze als Bindemittel, einem braunen Fond aus Rind-, Kalbs- und Gemüsebrühe sowie Specksaft, und schließlich der Mirepoix. Dazu kommen noch Brustspeck, Zwiebeln, Karotten, Thymian und Lorbeer. Diese braune Sauce, zu deren Herstellung sechs Stunden benötigt werden, bis sie geklärt, entsäuert, durch das Sieb passiert und zu Gelee verkocht ist, dient ihrerseits wieder als Grundlage für eine große Zahl gängiger Saucen wie die Bigarade, die Bordeaux-Sauce, die Sauce Chasseur und andere. In ihrer vollkommensten, nicht mehr zu überbietenden Form heißt die spanische Sauce ›Demi-glace‹, eine Sauce, die durch Hinzufügen von klarem braunen Fond und Madeirawein zustande kommt. Eine ›Glace‹ ist der in seiner Konsistenz an Honig oder Harz erinnernde Extrakt einer Fleischbrühe.

Später sollte sich der feinsinnige und gebildete Nigon, Eigentümer des einst berühmten und heute verschwundenen Restaurants Larue zu der Zeit, als Marcel Proust dort zu speisen pflegte, rühmen, der »schrecklichen spanischen Sauce« den Garaus gemacht und die Küche von ihr befreit zu haben. Denn naturgemäß war diese in der besten Absicht erfundene Methode der Saucenzubereitung – eine Art eigene Küche innerhalb der Küche, die Essenzen destillierte, um sie anderen Gerichten hinzuzufügen – sehr kostspielig und erforderte größte Redlichkeit. Ein solches Verfahren kann, in gewis-

senlosen Händen, sehr oft zur schlimmsten Sudelwirtschaft führen. Dann enden die Entdeckungen großer Meister traurig als vulgäre ›Allzwecksaucen‹, die aus den Abfallgruben einer entarteten großen Küche betrügerischer und fauler Köche fließen. Gleichzeitig mit dem Triumph der Mehlschwitzen und der Bechamel-Sauce setzte sich auch der Brauch durch, Fleisch, das zum Backen oder für ein Ragout bestimmt war, mit Mehl zu bestäuben.

Eine wichtige Rolle in der Gastronomie jener Zeit spielte das 1739 in Paris gedruckte Kochbuch des François Marin, ›Les dons de Comus ou les délices de la table‹. Marin war Koch der Herzogin de Gesvres. Carême wollte ungerechtfertigterweise von dem Buch nichts wissen. Wenn sein Verfasser auch nicht das schöpferische Genie eines La Chapelle besaß, so stellte er doch ein zuverlässiges Inventar der damaligen Kochkunst und ihrer allgemein anerkannten Errungenschaften auf. Marin hatte auch noch ein anderes Verdienst: Während La Chapelle, genau wie Taillevent und Pierre de Lune, seine Ideen in Bausch und Bogen verkündete und die Kenntnis der Routine voraussetzte, ohne sich der Mühe zu unterziehen, Rezepte logisch und nach Schwierigkeitsgrad zu ordnen, war sein Werk insofern das erste moderne Kochbuch, als es methodisch und erschöpfend alle Zurüstungen, Kochverfahren und Zubereitungen behandelte.

Ebenso wie sein Kollege La Chapelle empfahl auch Marin größte Zurückhaltung beim Gebrauch von Salz, Pfeffer und Gewürzen, die er mit leichter Hand in verschwindend kleinen Mengen benutzte. Er kochte mit Champagner und erregte Aufsehen mit einer getrüffelten Forellenpastete, die bereits die neue französische Küche dieses ausgehenden 20. Jahrhunderts vorausahnen ließ. Dieser köstlichen Pastete würde man heute gerne öfter begegnen! Das Novum aber, das Marins Buch vor allem auszeichnete, war das nicht aus seiner Feder stammende Vorwort. Nicht so sehr, weil es, wie auch andere Vorworte, ein Programm verkündete, sondern weil es Vorstellungen von erstaunlicher Grundsätzlichkeit enthielt und obendrein von

zwei Jesuiten-Patres, Brunoy und Bougeant, geschrieben war. Natürlich blieben beide anonym. Aber die Literaturkritik hält die Urheberschaft für erwiesen, die im übrigen Brunoy und Bougeant, S. J., nur zur Ehre gereicht. Die Jesuiten zeigten sich hier, zumindest in kulinarischen Dingen, fortschrittlicher und aufgeklärter als Voltaire:

»Die alte Küche ist diejenige, die von den Franzosen über ganz Europa verbreitet, zur Mode gemacht und noch vor kaum dreißig Jahren fast allgemein befolgt wurde. Die moderne, auf der Basis der alten begründeten Küche ist, mit weniger Pomp und Getue, obwohl ebenso mannigfaltig, viel einfacher und vielleicht noch viel gelehrter. Die alte Küche war sehr kompliziert und sehr gepflegt im Detail; die moderne Küche ist eine Art Chemie. Die Wissenschaft des Kochs besteht im Zerlegen von Speisen, sie verdaulich zu machen und ihre wesentlichen Eigenschaften hervorzuheben; nährende, aber doch leichte Säfte zu erzeugen, sie zu vermischen, und ihnen jene Einheit zu verleihen, die Maler den Farben zu geben verstehen, und sie so homogen werden zu lassen, daß sich aus ihrer Verschiedenartigkeit ein einziger feiner und würziger Geschmack ergibt und, so wage ich zu sagen, eine Harmonie aller vereinigten Geschmäcke. Das ist der ganze Zweck des Handwerks und der Sinn der Meisterschaft in der Kochkunst.«

Dieser Text ist für die Geschichte der Kochkunst ebenso wichtig wie das Lehrgedicht des Parmenides für die Geschichte der Philosophie. Denn er machte aus der Küche ein Objekt des Nachdenkens und nicht allein mehr eine Sache des Gefühls – bezogen natürlich auf die Realisierung und nicht auf das Essen. Genau da liegt der Unterschied zwischen der mit Hilfe von Gewürzen und allerlei Zutaten künstlich schmackhaft gemachten Kocherei, die jedem einigermaßen informierten Dilettanten zugänglich ist, und der modernen Küche, die durch Kombination und Fusion natürlicher Produkte neue Einheiten und neue Geschmacksverbindungen herzustellen versteht. Diese neue Küche konnte nur noch von Berufsköchen prakti-

ziert werden. Daher entstand auch eine heute noch unverzichtbare neue Art der gastronomischen Literatur, die sich der großen Küche in vereinfachter Form annimmt, diese allen zugänglich macht, die sich an die Hausfrau (oder auch den Hausherrn, warum nicht?) wendet und an die empirisch arbeitende Köchin, den sogenannten ›Cordon bleu‹ (einst wurden die Mitglieder des vornehmsten, 1578 von Heinrich III. gegründeten, 1830 erloschenen französischen Ritterordens ›vom Heiligen Geist‹ der himmelblauen Farbe ihres Ordensbandes wegen so genannt; später soll dann dieses ruhmvolle Attribut auf Köchinnen und Köche übergegangen sein, weil sie sich nach einem mit Auszeichnung bestandenen Examen mit einer Medaille am blauen Band schmücken durften). Leicht lesbare und praxisnahe Kochbücher traten somit an die Seite der anspruchsvolleren Werke. Das erste dieser Art erschien 1745 unter dem bezeichnenden Titel ›La Cuisinière bourgeoise‹, verfaßt von einem gewissen Menon. Diese ›Bürgerliche Köchin‹ sollte bis gegen das Ende des 19. Jahrhunderts viele Neuauflagen erleben. Schon das viel früher erschienene Werk François Massialots nannte sich ›Le Cuisinier royal et bourgeois‹, obwohl es in Wirklichkeit mehr königlich als bürgerlich war. Während der französischen Revolution kam dann eine ›Cuisinière républicaine‹ einer Dame namens Mérigot auf den Markt sowie ein anonymes Werk über sparsames Kochen, ›Le petit cuisinier économe‹. In beiden Büchern wurde zum ersten Mal in Frankreich der Kartoffel eine große Rolle zugebilligt, obwohl diese bereits seit mehreren Jahrzehnten in Deutschland und in England bestens bekannt war.

Neben den drei klassischen Kochbüchern des 18. Jahrhunderts von La Chapelle, Marin und Menon ist ein viertes zu erwähnen, das 1740 erschien und hundert Jahre später noch einmal neu aufgelegt wurde: ›Le Cuisinier gascon‹. Denn der ›Gaskognische Koch‹ war das erste Kochbuch, das von einem Standesherrn geschrieben wurde, von Louis Auguste de Bourbon, Prince de Dombes, der durch seinen Vater, den Duc de Maine, dem legitimierten Sohn Lud-

wigs XIV. und der Montespan, ein Prinz von Geblüt war. Der Prince de Dombes firmierte zwar nicht höchstpersönlich als Verfasser, sondern gab sich als der Empfänger eines ihm gewidmeten, angeblich von seinem Koch geschriebenen Handbuches aus – wie knapp ein Jahrhundert später der schon erwähnte sächsische Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr. Der Fürst ließ aber noch weniger als Rumohr Zweifel an seiner Urheberschaft aufkommen, denn in der Widmung hieß es: »Ich werde es weit und breit verkünden, daß Ihr, Monseigneur, einer der besten Köche Frankreichs seid. Ich habe Euch hunderte von Malen am Werk gesehen. Wenn ich in meinem Berufe etwas gelte, verdanke ich das mehr dem Eifer, zu dem Ihr mich stets angeregt habt, als dem Wunsche, immer Eurem Geschmack zu gefallen. Schließlich ist das Werk, das Euch vorzulegen ich mir die Freiheit nehme, nichts anderes als die Frucht meiner Überlegungen zu Euren Erfahrungen.« Durchsichtiger konnte es nicht gesagt werden, und man wird unweigerlich an das Wort Menons erinnert, der 1742 in seinem ›Nouveau traité de la cuisine‹ schrieb: »Die Köstlichkeit der Tafel ist seit kurzem noch größer geworden dank dem erlesenen Geschmack mehrerer großer Herren, die an der Vervollkommnung ihrer Köche mitgewirkt haben.«

Der Fürst von Dombes hatte im übrigen alle Tugenden und Laster eines praktizierenden Dilettanten. Mit anderen Worten, er bewies beim Erfinden neuer Gerichte mehr Phantasie als ein Berufskoch, aber weniger Genauigkeit, wenn es um die praktische Ausführung ging. Er war reich an Ideen, weniger erfahren im Handwerklichen und neigte daher dazu, die einzelnen Etappen der Zubereitung etwas flüchtig zu überspringen. Oft ersetzte bei ihm das Wunderliche die wirkliche Schöpfung, so zum Beispiel bei der höchst fragwürdigen Verwendung einer ganzen Trüffel als Augapfel bei ›gefüllten Kalbsaugen, gratiniert‹. Seine zahlreichen und sehr kunstvollen Saucen beschrieb er recht ungenau. Indessen war sein ›Poulet en musette à la financière‹ nichts anderes als ein in der Blase gekochtes Huhn, eine ganz vortreffliche Zubereitungsart. Es wurde mit ei-

nem ›Salpicon‹ garniert, einem Mischgericht aus klein geschnittenem Fleisch und Gemüsen. Der ›Cuisinier gascon‹ war übrigens auch das einzige Kochbuch des 18. Jahrhunderts, das eine korrekte Zubereitung von Nudeln und Makkaroni lehrte: Während die meisten anderen Anleitungen eine Kochzeit von einer Stunde (!) vorschrieben, empfahl der Prinz, die Nudeln nur kurz zu kochen, auf italienische Art ›al dente‹. Und obwohl das fürstliche Kochbuch mehr die Phantasie anregte, als die Handfertigkeit förderte, war es doch insoweit kühn und modern, als es die gerade entstandene subtile und organische Küche verteidigte.

Diese Küche war durch neue Küchenutensilien auch besser zu handhaben. Vor der Zeit Ludwigs XIV. bediente man sich im großen und ganzen noch der gleichen Geräte wie im Mittelalter. Unter dem ›Sonnenkönig‹ kamen dann verschiedene kleinere Geräte aus Blech und Schmiedeeisen hinzu, aber immer noch hatte man nichts anderes als den großen Kamin und außer diesem kleine tragbare Öfchen, die ein differenzierteres Garen gestatteten. Im 18. Jahrhundert wurde ein ganz neues die Gastronomie völlig revolutionierendes Instrument eingeführt, der große Kochherd, der zwölf bis zwanzig Feuerstellen hatte.

Es ist ganz offensichtlich, daß mit diesem neuen Kochinstrument einerseits die Intensität der Hitze für langsameres oder schnelleres Kochen abgestuft werden konnte; andererseits ermöglichte es die gleichzeitige Zubereitung aller Brühen, Saucen, Pürees, die zu dem jeweils beabsichtigten kulinarischen Meisterwerk erforderlich sein mochten. Von nun an änderte sich auch die Abfassung der Rezepte. Sie wurden in mehrere Arbeitsgänge, ermöglicht durch den Herd, aufgegliedert. Ein Gericht wurde in Etappen hergestellt und nicht mehr, wie bisher, in einem einzigen Kochvorgang. Während jetzt das Feuer sein Werk tat und in mehreren Kasserollen gleichzeitig gekocht, geschmort und gesotten wurde, konnten der Küchenchef und die Köche schneiden, reiben, schaben, den Mörser handhaben und werkeln, wie es nottat. Aber dem getrennten Marschieren folgte

eine gemeinsame Ankunft! In diesem Sinne ist seit etwa 1750 eines der Schlüsselwörter der Kochkunst zu verstehen, das Zauberwort: Binden. Das ›Binden‹ einer Sauce ist oft der letzte Arbeitsprozeß, der die Mühen vieler Stunden krönt – oder auch nicht! Doch die Technik des Bindens wird auch wieder die Gefahr einer schwerer und unverdaulicher werdenden Küche mit sich bringen, denn der Mißbrauch von Mehl, Sahne und Butter wird schlechte Saucen entstehen lassen, die nicht mehr kulinarische Kunst sind, sondern nur deren Versagen übertünchen sollen.

Die Einführung des Herdes schuf auch eine neue Hierarchie innerhalb des Küchenwesens. Einst gab es den Küchenmeister, der kochte, und den Mundkoch, der als Haushofmeister wirkte. Bei dieser Gelegenheit soll daran erinnert werden, daß der berühmte Vatel, der durch seinen Selbstmord 1671 in Chantilly unsterblich wurde, nie ein Koch war, sondern Haushofmeister des großen Condé und in dieser Eigenschaft mit der Organisation des Haushalts und des Einkaufs betraut, insbesondere an jenem unglückseligen Abend, an dem Louis II. de Condé den König empfing und Vatel unverhofft die Gelegenheit hatte, seine Fähigkeiten zu beweisen. Man weiß – Madame de Sévigné hat es erzählt –, daß Vatel sich umbrachte, weil die in Boulogne bestellten frischen Seefische, mit denen er rechnete, nicht eintrafen. Er versagte also als Verwaltungsbeamter, nicht als Künstler. Hätte er nicht selbst seinem Leben ein Ende gesetzt, hätte ihn der Koch getötet – wenn nicht gar der Hausherr höchstpersönlich!

Seit dem 18. Jahrhundert gab es in der Kochkunst drei deutlich getrennte Sparten. Über alle herrschte der eigentliche Koch oder Küchenmeister, der den ›Patissier‹, den Fein- oder Pastetenbäcker, und den ›Rotisseur‹, den Bratkoch, überwachte. Denn wie der Lebenskünstler und Jurist Grimod de La Reynière treffend bemerkte: »Kein Mensch kann gleichzeitig ein Meister am Ofen, am Herd und am Spieß sein.« Der Bäcker herrschte über den Ofen und nicht nur für die Herstellung von Gebäck im heutigen Sinn. Dem Koch als

oberstem Gebieter über den Herd ging ein Gehilfe für die Entrées zur Hand, Vorgänger unseres heutigen Spezialisten für Hors d'oeuvres und kalte Platten. Der Koch am Herd jedenfalls war der Herr über die gesamte Küche. Daher nannte man ihn auch von diesem Augenblick an den ›Chef de cuisine‹, den Küchenchef, und bald nur noch einfach den ›Chef‹.

Bis zum Ende des 17. Jahrhunderts unterschied sich die fürstliche von der täglichen ›bürgerlichen‹ Küche durch üppigere Quantität der Speisen und die Pracht der Darbietung. Seit 1750 ungefähr waren es Zubereitungsart und Qualität, die Alltagsküche und Festtagsküche trennten. Die übliche Küche entsprach schon wegen der Gestehungskosten und auch aus Bequemlichkeitsgründen mehr der Alten als der Neuen. Laut Brillat-Savarin setzte sich um 1740 ein Diner für zehn Personen etwa folgendermaßen zusammen: erster Gang: gekochtes Rindfleisch, gekochtes Kalbfleisch, eine Vorspeise; zweiter Gang: Truthahn, ein Gemüsegericht, ein Salat, manchmal eine Milchspeise; Nachtisch: Käse, Früchte, Konfitüren. Diese Speisefolge, bei der erst gekochtes und sodann gebratenes Fleisch gereicht wurde, blieb bis zum Ende des 19. Jahrhunderts die Regel. Sie war das typisch bürgerliche Menu, wie es Emile Zola beschrieb.

Wir zitieren nun einige für die Entwicklung der ›großen‹ Küche zwischen dem Ende des 17. und der Mitte des 18. Jahrhunderts charakteristische Rezepte. Sie zeigen, was von der alten Küche übernommen wurde und was dem neuen Kochstil zu verdanken ist. Die Unterscheidung zwischen Vergangenheit und Gegenwart, zwischen Alt und Neu war so spürbar und fast zu einer Manie geworden, daß ein Menon 1742 schreiben konnte, als sei es die natürlichste Sache der Welt: »Der Koch, der den neuen Stil beherrscht, wird demjenigen vorgezogen, der nach der alten Methode arbeitet.«

Betrachten wir zwei Rezepte des François Massialot: ›Canard aux huitres‹: »Eine Ente wird auf der Glut geschmort. Dann nimmt man zwei oder drei Champignons und zwei oder drei Trüffeln, gibt sie in etwas ausgelassenen Speck und übergießt sie mit dem Saft der Ente.

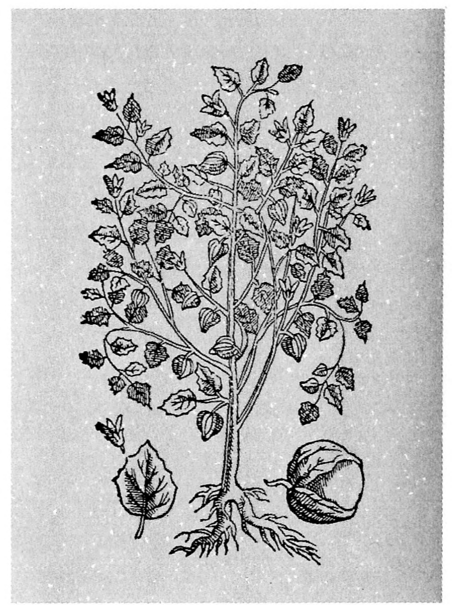
Wenn sie gar sind, bindet man mit einer guten Kalbs- oder Schinkenbrühe. Dann werden Austern ihrer Schale entnommen, in ihrem eigenen Wasser auf eine Platte gelegt und diese kurz auf den Herd gestellt. Sie wird sofort wieder weggezogen, die Austern eine nach der anderen gereinigt und in das Ragout geworfen. Dann wird dieses noch einmal kurz auf dem Feuer erhitzt. Die Ente wird angerichtet, mit dem Ragout übergossen und warm serviert. Es ist darauf zu achten, daß die Austern nicht kochen, da sie sonst zäh werden« (Massialot, Le Cuisinier royal et bourgeois, 1691). An diesem Rezept ist die mit Kalbs- oder Schinkenbrühe gebundene Sauce besonders interessant. Über die damals häufige Verwendung warmer Austern läßt sich streiten. Austern wurden damals meist ohne Schalen in großen Körben geliefert.

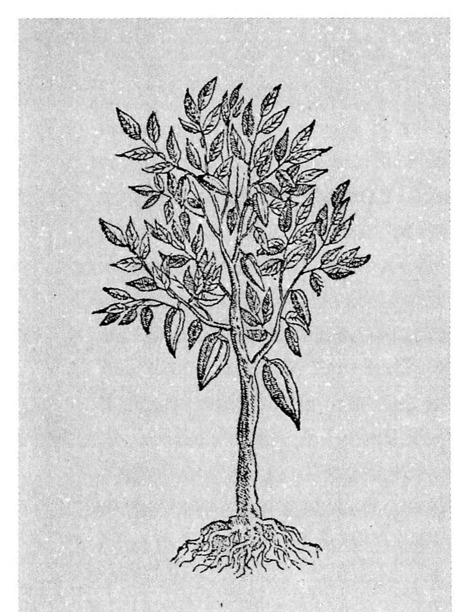
Das zweite Rezept Massialots, das wir hier zitieren wollen, beschreibt die Zubereitung des ›Saucisson royal‹, eine der bemerkenswertesten Erfindungen des Meisters, einer wahrhaft ›königlichen Wurst‹: »Man nehme das rohe Fleisch eines Rebhuhns, einer Poularde und eines Kapauns, etwas rohen Schinken, etwas rohe Kalbshaxe und rohen Speck, Petersilie und Schnittlauch. Das ganze wird mit Champignons und Trüffeln schön klein gehackt und mit feinen Kräutern, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer gewürzt und mit zwei ganzen Eiern, drei oder vier Eigelb und etwas Rahm vermischt. Sodann rolle man diese Farce in große Stücke aus, je nach der Menge, die man hat, schneide sehr dünne Kalbsschnitzel und klopfe sie auf dem Tisch flach. In diese rolle man nun die Farce ein, damit sie beim Garen nicht auseinanderfällt. Man achte darauf, daß ein jedes Stück mindestens armdick und vernünftig lang wird. Nachdem man sie dergestalt zubereitet hat, nehme man eine ovale Schmorpfanne, die mit vielen Speckschnitten ausgelegt wird, und packe die Würste so hinein, daß sie fest aneinander liegen. Dann bedecke man sie mit Rindfleisch- und Speckschnitten und lasse sie auf nicht zu heißem Kohlenfeuer etwa acht bis zehn Stunden schmoren. Man nehme die Pfanne vom Feuer und lasse die Würste darin erkal-

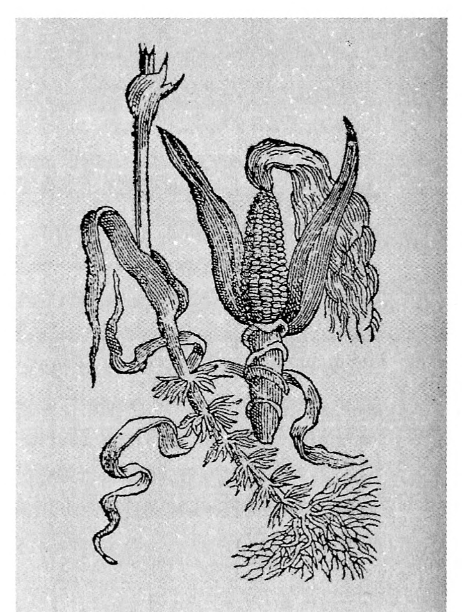


50. Der Bohnenesser.
Gemälde von Annibale Caracci, 1583/84

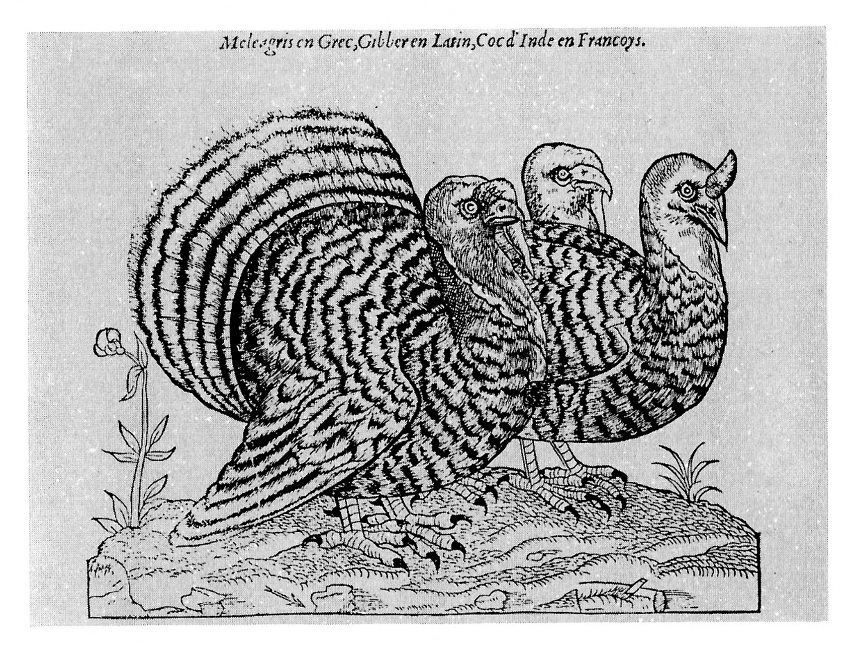


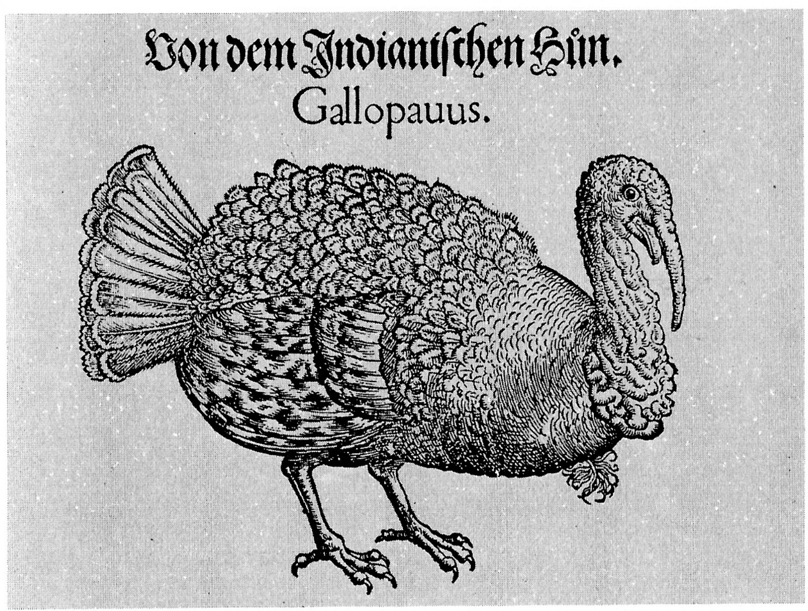






51–54. Chilli, Tomate, Mais und Kakao.
Holzschnitte in dem ›Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus‹
des Francisco Hernandez, Rom 1649





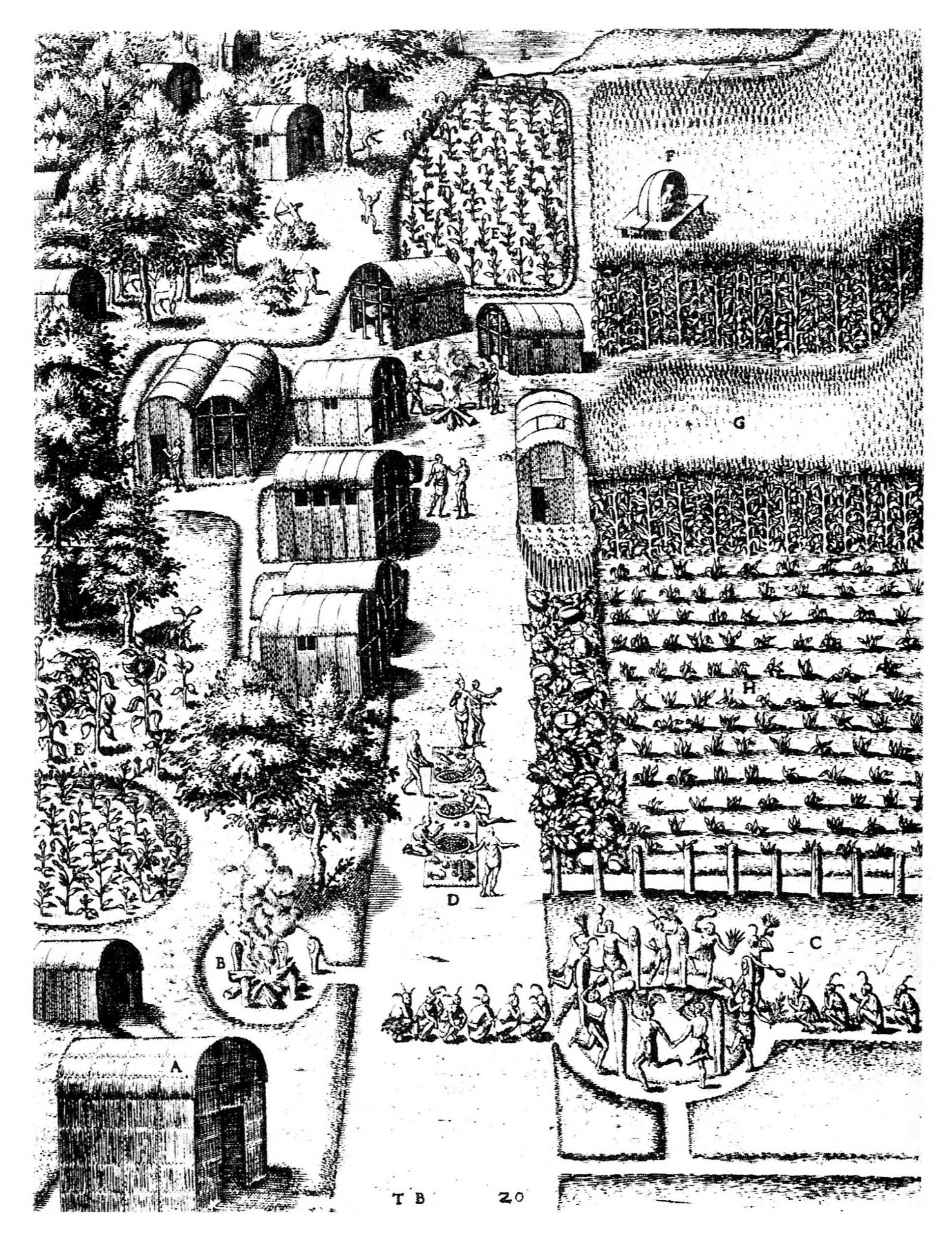
55. Drei ›Coqs d'Inde‹.
Holzschnitt in Pierre Belons ›Histoire de la nature des oyseaux‹, Paris 1555
56. Ein ›Indianisches Hun‹.
Holzschnitt in Konrad Geßners ›Vogelbuch‹, Zürich 1557



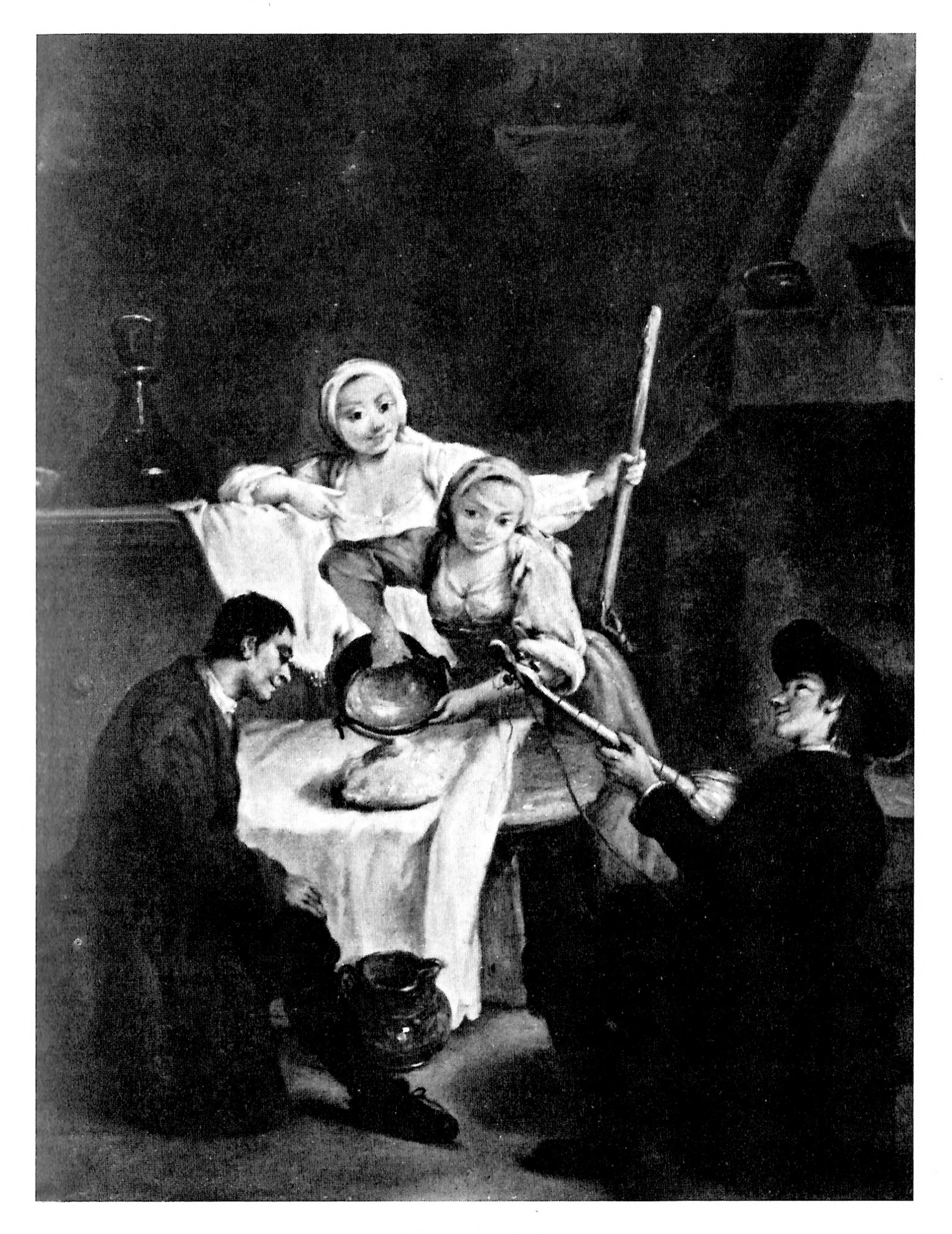
57. Amerikaner mit seiner Schokoladenkanne.
Kupferstich in Dufours ›Traitez Nouveaux ... du Chocolat‹, Lyon 1685



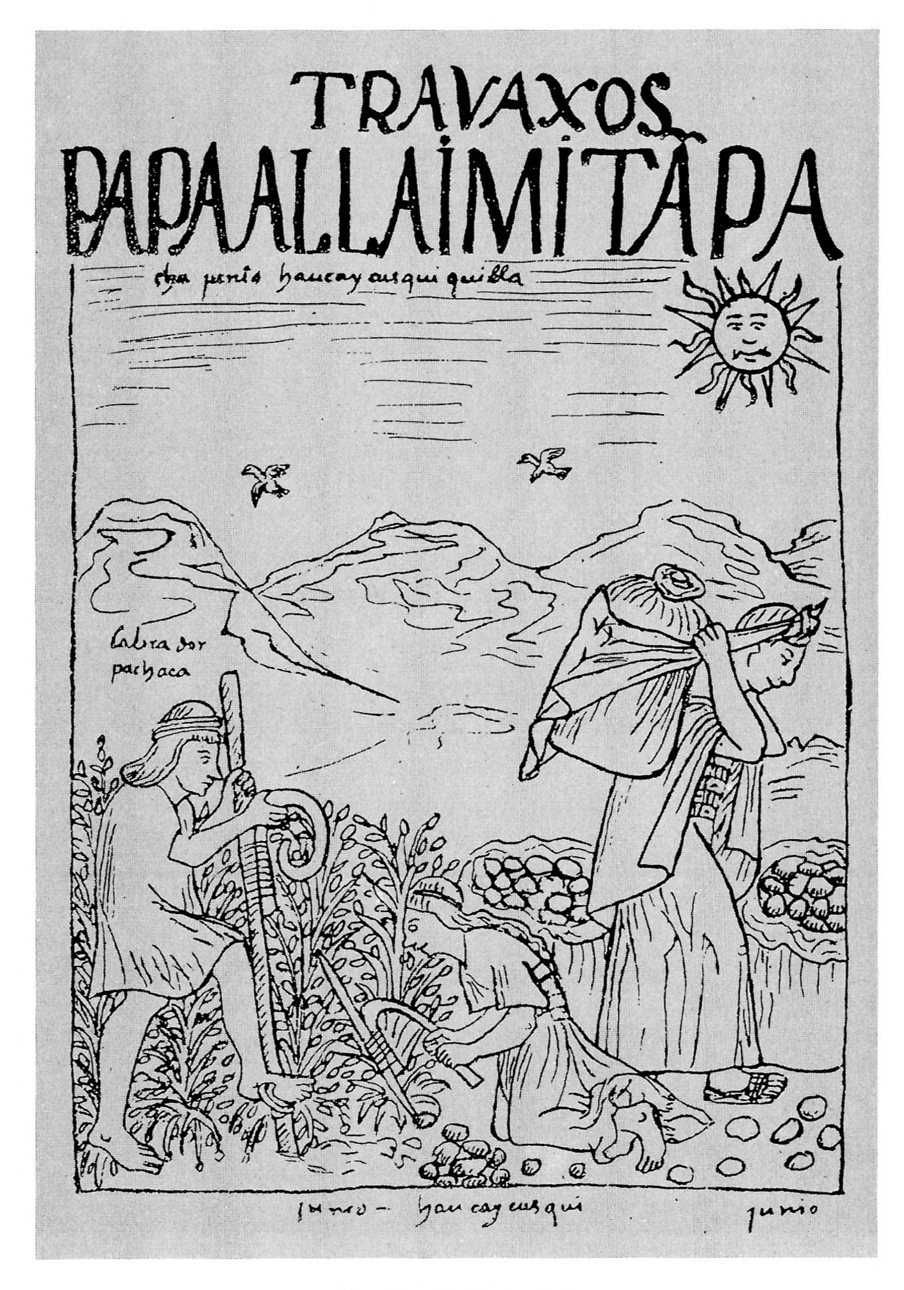
58. Der Chocolat. Kupferstich



59. Maisfelder bei Secota in der Kolonie Virginien.
Kupferstich von Theodor de Bry, 1590



60. Die Polenta.
Gemälde von Pietro Longhi, um 1740



61. Kartoffelernte in Peru.
Zeichnung in der handschriftlichen ›Nueva Corónica...‹
des Felipe Guaman Poma de Ayala, 1613

ten. Bevor man servieren will, entferne man das Fett fein säuberlich mit der Hand, nehme die Würste aus der Pfanne und achte darauf, daß sie nicht auseinanderbrechen. Man entferne alles Fleisch und das noch verbliebene Fett, schneide mit einem sehr scharfen Messer Scheiben, lege diese behutsam auf eine Platte oder auf einen Teller und serviere kalt« (Massialot, Le Cuisinier royal et bourgeois, 1691).

Bemerkenswert ist auch das in Vincent La Chapelles ›Le Cuisinier moderne‹ (1735) gebotene Rezept für ›Esturgeon à l'espagnole‹: »Für diesen Stör auf spanische Art nehme man so viele Scheiben dieses Fisches, wie beliebt. Man lege sie in eine Schmorpfanne, würze mit Salz, Pfeffer, zwei oder drei gehackten Knoblauchzehen und füge ein halbes Glas Öl, eine halbe Flasche Champagnerwein für je zwei Scheiben und zwei Glas Wasser hinzu. Dann koche man den Stör mit Unter- und Oberhitze. Wenn er gar ist, schütte man die ganze Brühe in eine Kasserolle und schöpfe das Fett gut ab. Man binde mit einer guten Brühe oder mit der spanischen Sauce, lasse aufkochen, gieße die Sauce über den Stör und serviere warm. – Auf die gleiche Weise kann man Salm, Forelle, Hecht, Quappe und andere Fische zubereiten. Benötigt man jedoch eine Fastenspeise, benütze man lediglich fettlose Brühen und Saucen.« Wir verweisen besonders auf die spanische Sauce, die in diesem Rezept in Erscheinung tritt, und auf den im übrigen in der Küche immer häufiger werdenden Gebrauch von Champagner.

Der ›Cuisinier moderne‹ von 1735 verzeichnet als ein weiteres raffiniertes Fischgericht die ›Maquereaux au fenouil et groseilles‹: »Die Makrelen werden gewaschen, ausgenommen und am Rücken aufgeschnitten. Dann lege man sie in Salz, Pfeffer und ausgelassene Butter in eine Platte, wende sie, damit sie Geschmack annehmen. Man lege Fenchel auf den Rost und die Makrelen darauf. Wenn diese auf der einen Seite geröstet sind, wende man sie um, bedecke sie mit Fenchel und lasse sie von der anderen Seite rösten. In eine Kasserolle gebe man ein großes Stück Butter, eine Fingerspitze voll gehacktem

Fenchel, würze mit Salz, Pfeffer undMuskatnuß, nehme eine Fingerspitze voll Mehl, um die Sauce mit etwas Essig und Wasser zu binden; man binde sie über dem Feuer. In die gebundene Sauce werden die weißen Stachelbeeren gegeben. Die fertigen Makrelen werden in einer Platte angerichtet und die Sauce, sobald sie abgeschmeckt ist, darüber gegossen. Man serviere das Gericht warm als Entrée. Man kann es auch mit einer weißen Sauce anrichten.« Stachelbeeren sind im Handel heute schwer aufzutreiben. Das Rösten mit Fenchel eignet sich gut für einen fetten Fisch wie die Makrele. Würdigen wir nun ein Rezept desselben Meisters für ein Fleischgericht, nämlich ›Filet d'aloyau braisé à la Royale‹: »Aus einem Lendenstück schneide man ein Filet und entferne alles Fett. Man spicke es mit gewürzten Speckstückchen. Dann binde man es in die gewünschte Form, denn als Zwischengericht wird es auf einer großen ovalen Platte angerichtet, als Entrée aber auf einer runden Platte serviert. In jedem Falle lege man den Boden einer Schmorpfanne mit Speckscheiben und Kalbsschnitten aus, mit fünf bis sechs Zwiebeln, zwei Gewürznelken und einem Bündel Wurzelwerk. Dann lege man das Filet in die Schmorpfanne, bedecke es mit Speck und salze sehr wenig. Man lasse es auf sehr heißem Feuer anschmoren und dann bei kleiner Hitze etwa sechs Stunden stehen. Ist die Zeit um, gieße man den Fond des Ragouts ab und lasse ihn einkochen. Man schöpfe das Fett sorgfältig ab und bereite eine helle ›Demi-glace‹, mit der das schön braun gebratene Filet übergossen wird. Will man dem Filet ein noch besseres Aussehen geben, lasse man es erkalten, um es mit viel Geschmack anzurichten. Sodann wärme man es in einem Teil des Saftes, in dem es gar geworden ist, wieder an. Man kann es auch im Gelee servieren, wofür man in den Schmortopf einen Kalbsfuß mit einer Unze Hirschhorn geben muß.« Ein zweistufiger Kochvorgang zur Herstellung einer ›Demi-glace‹: Schon war Carême nicht mehr weit!

Betrachten wir nun einige Rezepte aus François Marins vier Jahre später, 1739, erschienenem Buch ›Les dons de Comus‹. Unter die-

sen ›Gaben des Comus‹ finden wir eine ›Sauce cerfeuillade‹: »Für diese Kerbelsauce gieße man in eine Kasserolle vier Gläser Fleischbrühe und ein Glas Champagner, nehme zwei Knoblauchzehen, ein Bündel Wurzelwerk, zwei Champignons, zwei Löffel Öl. Man lasse das alles eine halbe Stunde auf gelindem Feuer kochen und passiere sodann durch ein Seidensieb, welches das Öl zurückhält. Man blanchiere zerstoßenen Kerbel und gebe diesen sodann mit Butter und Mehl in eine Kasserolle. Man verdünne mit der beiseite gestellten Brühe, verrühre auf dem Feuer und schmecke mit Zitronensaft ab.« Sodann eine sehr feine, wohlduftende, leicht herzustellende und ebenfalls mit Champagner zubereitete Sauce, die schon in die Nähe der modernen Küche rückt: die, ›Sauce aux huitres et aux truffes‹: »Für diese Austern- und Trüffel-Sauce des François Marin benötigt man schöne Trüffeln, die in Scheiben geschnitten werden. Die Hälfte davon wird mit Petersilie, Schnittlauch, Schalotten, Salz und Pfeffer fein gehackt. Das Gehackte wird mit zwei Laib Butter vermengt. Dann wird eine Kasserolle mit etwas von dieser Butter ausgerieben. Die Trüffelscheiben werden hineingetan, darauf etwas Butter, sodann die Austern, die zuvor in ihrem eigenen Wasser blanchiert und von ihren Bärten befreit worden sind. Darauf lege man wieder Butter und Trüffeln. Die Kasserolle wird gut zugedeckt. Dann läßt man eine Viertelstunde auf warmer Asche schwitzen. Danach werden Trüffeln und Austern entfernt. Auf den Rest gieße man ein halbes Glas Champagner und etwas Kalbssaft. Man lasse aufkochen und schöpfe sodann das Fett ab. Zum Schluß gebe man Zitronensaft hinzu. Diese Sauce kann zu allen beliebigen Gerichten und sogar allein als Zwischengericht mit gerösteten Brotwürfeln serviert werden.« Diese Sauce ist typisch für die ›neue‹ Küche: Trüffeln und Austern werden, nachdem sie ihren Duft abgegeben haben, beiseite gelassen. Ihr Duft vermischt sich mit demjenigen des ›Blond de veau‹.

Als charakteristisch für diese ›neue‹ Küche gelten auch die ›Ecrevisses à la Choisy‹: »Schöne Krebse werden in leicht gesalzenem

Wasser gekocht. Dann schäle man die Schwänze und den Körper und lasse nur die großen Scheren, deren Enden man abschneidet. Auch säubert man den Körper von den Eingeweiden, ohne ihn dabei vom Schwanz zu trennen, ersetze diese durch Karpfenmilch. Diese Milch muß gut blanchiert sein, in Würfel geschnitten und in etwas guter Butter, Petersilie, Zwiebeln, Schalotten angemacht und sodann mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Basilikum sehr fein gehackt werden. Auf die Krebse streiche man eine magere, schön sämige Karpfenfarce. Mit feinem Paniermehl und Butter, in die man ein Eigelb gegeben hat, läßt man sie schön braun werden, wobei man darauf achten muß, daß die Krebse nicht vertrocknen. Für die Sauce werden kleine Krebsschwänze in Würfelchen geschnitten, mit etwas Brühe in eine Kasserolle getan, ein daumengroßes Stück Kräuterbutter dazu, und etwas Mehl. Man verrühre auf dem Feuer und schmecke mit Zitronensaft ab. Die Sauce wird in eine Platte gegossen und die Krebse werden darauf gelegt. Man kann das gleiche mit einer fetten Farce machen und an Stelle der Milch auch Gänseleber oder etwas beliebig anderes nehmen.« Hier haben wir eine Zubereitung in zwei Etappen, bei der die Sauce aus dem gleichen Grundstoff hergestellt wird wie das Gericht selbst. Krebse waren seit 1700 die meistgesuchten Duftlieferanten der Küche, was dazu führte, daß sie bald aus Flüssen und Bächen verschwanden. Sehr beliebt war im 18. Jahrhundert ein Taubengericht mit Krebsen.

Ein Rezept für ›Epigrammes de cotelettes d'agneau‹ gibt Menon in seinem 1755 gedruckten Buch ›Les Soupers de la Cour‹: »Man nehme das vordere Viertel eines Lammes und löse die Schulter, um diese am Spieß zu braten. Ist sie erkaltet, hacke man sie sehr fein. In eine Kasserolle lege man eine Scheibe Schinken, gebe etwas Butter mit zwei Schalotten, Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt, etwas Basilikum und zwei Gewürznelken hinzu. Man stelle das alles aufs Feuer, bestreue mit viel Mehl und begieße mit Fleischbrühe, salze und pfeffere. Man lasse kochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Dann gieße man einen halben Schoppen dicken Rahm hinzu und binde mit

Fleischbrühe, passiere durch ein Sieb und gebe das Lamm-Haschee dazu und wärme, ohne kochen zu lassen. Die Koteletten werden mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln gespickt und in ausgelassenem Speck mariniert. Mit Paniermehl, das durch leicht angewärmtes Eiweiß haltbar gemacht wird, fertige man eine Borte für die Platte, auf der das Gericht serviert wird, das Haschee in die Mitte, die Koteletten am Rande.« Wir wissen nicht, ob dieses Gericht dem Rezept des Kochs Michelet entsprach, von dem im Zusammenhang mit jener ehrgeizigen Dame der Pariser Gesellschaft die Rede war. Es war jedenfalls sehr viel subtiler als das Gericht, das heute diesen Namen trägt.

Zu den Faktoren, die im 18. Jahrhundert gleichzeitig Folge und Ursache einer neuen gastronomischen Kultur waren, gehörten nicht nur die Meringen, Camembert, Cognac und Gänseleber, sondern auch die damals entstehenden Restaurants. Früher gab es nur Schänken, Gasthäuser, Stadtköche, Fleischer, Pastetenbäcker und Kaffeewirte (die letzteren traten am Ende des 17. Jahrhunderts zum ersten Mal in Erscheinung). Alle diese Berufe waren im übrigen entsprechend der Zunftordnung des alten Europa streng reglementiert. So war ein Bratkoch nicht befugt, ein Ragout zuzubereiten und zu verkaufen, noch den Ofen zu benutzen. Gasthäuser, insbesondere ländliche, in der Nähe großer Städte gelegene Wirtschaften hat es immer gegeben; sie waren sowohl Ausflugsziele als auch Schauplätze von fröhlichen, mehr oder weniger moralischen Gelagen. Im 18. Jahrhundert gab es eine Wirtin namens Du Ryer oder Duriez, die in Saint-Cloud vor den Toren von Paris eine Wirtschaft betrieb. Tallemant des Réaux beschrieb in seinen ›Historiettes‹ das Leben dieser erstaunlichen Frau, die die Wirtin des wohl ersten ›Mode-Bistros‹ gewesen zu sein scheint, während ihr Mann am Herde stand. Jedenfalls war ihr kleines Lokal das erste, über das ein Memoirenschreiber berichtete und von dem wir mehr als nur Gerüchte wissen. Die Snobs von Paris besuchten es, der Herzog Gaston von Orléans, Bruder Ludwigs XIII., verkehrte dort mit seinen getreuen Sauf-

kumpanen Bassompierre und Puylaurens. Während der warmen Jahreszeit tafelte man in Gartenlauben. Der Verfasser des ›Roman Bourgeois‹, Antoine Furetière (1619–1688), gestand in einem Brief: »Wäre ich neugierig, würde ich gerne wissen, wieviel Puten am Dienstag bei der du Ryer verzehrt worden sind, wieviel junge Erbsen und wieviel Erdbeeren.«

Im Laufe der Zeit stritten viele andere Wirtschaften um die Gunst der eleganten Snobs. Sie lagen in Vorstädten, in Passy, in Vaugirard, natürlich auch ›intra muros‹, beliebt als bequeme Treffpunkte, weniger ihrer Küche wegen. Im übrigen wurden die dort eingenommenen Mahlzeiten größtenteils von Garköchen und Fleischern geliefert. Nur die Weine, die man ausschenkte, unterschieden sich voneinander: Denn jeder Wirt ließ seinen Wein aus einer anderen Gegend kommen, und so ging man zu dem einen, um Wein aus Alicante zu trinken, zu einem anderen, um sich an seinem Champagner gütlich zu tun.

Die heute übliche Kommerzialisierung im Weinhandel und das Verschneiden der Konsumweine haben uns um eines der schönsten Reisevergnügen gebracht, nämlich bei jedem Halt und in jeder Etappe einen anderen Wein vorzufinden und zu kosten. Gelegentlich kann man dieses Vergnügen noch in einigen touristisch unerschlossenen Gegenden Italiens, Griechenlands oder Spaniens haben, aber so gut wie nicht mehr in Frankreich oder in anderen Weinländern Mitteleuropas. In Frankreich sind alle kleinen Weine untrinkbar geworden und schmecken im übrigen überall gleich. Die guten und großen Weine, die in ordentlichen Restaurants angeboten werden, kommen aus den klassischen Weingebieten und sind sich daher alle ähnlich. Versuche, gegen diese doppelte Einförmigkeit zu reagieren und den ›kleinen Landwein‹ zu fördern, führten nur wieder zu anderen Mißbräuchen und zu neuer Vereinheitlichung. Den hauseigenen ›Tischwein‹, der weder ein Industrieprodukt noch ein Spitzenwein ist, gibt es nicht mehr.

Der Schriftsteller Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre be-

richtete in seinen Erinnerungen an Jean Jacques Rousseau von einem Ausflug mit diesem in die Umgebung von Paris. Rousseau, der viel aß und gern trank, betrat, als es Mittag und Zeit zum Essen wurde, ein Gasthaus und ließ sich als erstes den Hauswein bringen, um ihn zu versuchen. Er trank und entschied: »Er ist noch etwas jung.« Der Wirt fühlte sich verpflichtet zu sagen, daß sein Konkurrent gegenüber einen besseren Wein habe. Darauf wollte Rousseau wissen, ob es nicht möglich wäre, den Wein im anderen Gasthaus zu beschaffen und ihm und seinem Freund das Essen in der Wirtschaft zu servieren, in der sie sich befanden. Denn er war von der Anständigkeit dieses Wirtes angetan, der nicht zögerte, die mangelhafte Qualität seines eigenen Weines zuzugeben. Dennoch wollte er keinen zu herben Wein zum Essen trinken. Da die Berufsregeln dem braven Wirte nicht gestatteten, den Wein seines Konkurrenten kommen zu lassen, begab sich Rousseau mit seinem Freund Bernardin zu jenem, nicht ohne dem anderen sein unendliches Bedauern zum Ausdruck gebracht zu haben.

Bis etwa 1760 hatte das Wort ›Restaurant‹ keine andere Bedeutung als ›stärkend‹. Man bezeichnete damit gewisse Fleischbrühen, auch Eiermilch, die nach einer Krankheit oder einer größeren Anstrengung frische Kräfte verleihen sollten. Im Jahre 1765 brachte ein gewisser Boulanger ein Schild über seinem Laden an mit der Aufschrift: »Boulanger schenkt göttliche Restaurants aus.« Das bedeutete, daß er einen volkstümlichen Ausschank betrieb, den man damals ›Bouillon‹ nannte. In Paris sind die letzten ›Bouillons‹ erst um 1955 verschwunden, so das ›Bouillon Buci‹ in der Rue de Buci, unweit von Saint-Germain-de-Près. Dort wurden portionsweise Fleischbrühe, gekochtes Huhn und Eier verkauft. Der erwähnte Boulanger hatte auf seine Karte auch Hammelfüße in einer Sauce-Poulette gesetzt. Das brachte ihm eine Klage der Stadtköche-Zunft ein, die behauptete, es handelte sich hier um ein Ragout, und ein ›Bouillon‹ habe nicht das Recht, Ragouts zu verkaufen. Denn die Poulette-Sauce wurde aus Eigelb, Kalbsfond, gedünsteten Champi-

gnons, Zitronensaft und Petersilie zubereitet. Aber mit dieser Sauce wurden die besagten Hammelfüße nur begossen, sie wurden darin nicht gekocht. Es konnte sich also nicht um ein Ragout handeln. Trotzdem beriet das mit der Angelegenheit befaßte Parlament lange die Frage, ob Hammelfüße in Poulette-Sauce als Ragout anzusehen wären oder nicht. Schließlich wies es die Kläger ab – mit Recht –, aber durch den aufsehenerregenden Prozeß kam das Gericht in Mode und sogar auf die königliche Tafel!

Die Bezeichnung ›Restaurant‹ erschien zum ersten Mal – oder, um genauer zu sein, zu einem der ersten Male – in einer vom 8. Juni 1786 datierten Verfügung, die den Stadtköchen und Restaurateuren gestattete, ihre Räumlichkeiten Gästen zu öffnen und dort Speisen zu servieren. Damals entstand der Brauch der ›Table d'hôte‹, der Wirtstafel, eine Bezeichnung, die seit ihrem Entstehen mehrere Bedeutungen hatte. Wörtlich besagte sie jedoch, daß der Gast die Möglichkeit hatte, die vom Garkoch zubereiteten Speisen an Ort und Stelle zu kosten, anstatt sie mitzunehmen. Genau das gleiche geschieht noch heute bei manchen Austernhändlern, bei denen man nicht nur einkaufen, sondern auch verzehren kann. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts geschah auf diesem Gebiet nichts neues, wenn man davon absah, daß die Bratköche über kurz oder lang, wohl oder übel, mit den Gastwirten hätten in Konflikt geraten können. Daß es zu einem solchen Konflikt nicht kam, ist nur der Revolution zu verdanken, in deren Verlauf die Nationalversammlung alle Privilegien beseitigte und die Innungen abschaffte, so daß die Restaurateure nach Belieben Braten und Ragouts, Suppen und Pasteten, Vorgerichte und Zwischengerichte auf ihre Karten setzen konnten. Nun waren sie frei von jedem Zwang. Die dirigistische Gastronomie mauserte sich zur liberalen und erlaubte jedem ihrer Jünger, die Zubereitungen mit seiner persönlichen Handschrift – vorausgesetzt, er hatte eine! – zu bereichern, nachdem bislang die Wirte dieses vom Garkoch, jenes vom Fleischer, etwas anderes vom Pastetenbäcker hatten beziehen müssen.

In zwei Punkten unterschied sich das Restaurant ganz wesentlich von seinen Vorgängern, dem Wirtshaus, der Schenke oder dem Gasthaus: einmal durch die Sauberkeit, ja den Luxus des äußeren Rahmens, vor allem aber durch die ›große‹ Küche, die auf diese Weise der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts war in einem Almanach zu lesen: »Diese neu entstandenen Etablissements bezeichnen sich als ›Restaurants‹ oder Gesundheitshäuser. Sie verdanken ihre Niederlassung in dieser Hauptstadt den Herren Roze und Pontaillé im Jahre 1787.« Gesundheitshäuser wurden sie wegen der kräftigenden Brühe genannt. Die ersten Restaurants servierten übrigens zu jeder Tageszeit, was heutzutage in einem guten Hause fast unmöglich ist. Die Gasthäuser waren im allgemeinen nicht wirklich schmutzig; die Meinungen der Reisenden gingen in dieser Hinsicht sehr auseinander. Der Engländer Arthur Young schrieb in seinem berühmt gewordenen Reisebericht aus Frankreich, am Vorabend der Revolution, daß sie ›schmuddelig‹ gewesen seien. Casanova hingegen bezeichnete sie als ›sehr sauber‹. Doch wie dem auch gewesen sein mag, mit allen ihren Vor- und Nachteilen waren die Gasthäuser nie luxuriös.

Die Restaurants waren es. Bei ihrer Einrichtung ahmte man die geschmackvoll dekorierten Räume der Kaffeehäuser nach, die seit Anfang des 18. Jahrhunderts in Italien wie in Frankreich dem Zeitgeschmack entsprechend teuer und raffiniert möbliert und dekoriert wurden. Heute noch sind einige von ihnen vorhanden und wahre Museen, so das ›Café Procope‹ in der Rue de l'Ancienne Comédie im 6. Pariser Arondissement. Die ersten Restaurants zeichneten sich durch ihren Komfort aus. Man saß bequem und ruhig. Diderot erklärte seiner Freundin Sophie Vollant, warum er so gerne im Restaurant aß: »Ob ich das Restaurantgehen liebe? Ja, wirklich, unendlich gerne. Man speist dort teuer, aber zu jeder beliebigen Stunde. Die schöne Wirtin geht nie mit den Stammgästen plaudern, dafür ist sie zu anständig und zu züchtig. Aber ihre Stammgäste plaudern mit ihr, so viel sie wollen, und sie antwortet sehr geschickt. Jeder speist

für sich allein in einem Separé, das sie im Auge hat. Sie kümmert sich darum, ob nichts fehle. Das ist wunderbar und es deucht mir, daß jeder es zufrieden ist.« Die Rechnung war, Diderot hatte Recht, für ein Essen à la carte in der Tat recht gesalzen. Aber bald sollte es Menus zu festen Preisen geben, und Stammgäste kamen in den Genuß eines Rabatts.

Das ›Separé‹ schien anfangs weder ein Luxus noch ein Ort der Ausschweifung gewesen zu sein, sondern nichts weiter als ein ruhiger Platz zum Essen. In der Tat war einer der großen Vorzüge der neuen Restaurants die friedliche Atmosphäre, die dort herrschte, ganz im Gegensatz zu den lärmenden, lauten Gasthäusern. Und selbst im Speisesaal der Restaurants waren die Tische weit voneinander entfernt, wie man auf zeitgenössischen Gravuren sehen kann. Wenn man bedenkt, wie wenig Restaurants es heute noch gibt, in denen man ohne Lärm und hautnahe Nachbarschaft in Ruhe essen kann, wird die Dekadenz auf diesem Gebiet augenfällig.
Brillat-Savarin hinterließ uns in seiner ›Méditation XXVIII‹ eine genaue Beschreibung des ›Salons‹, eines Restaurants um die Jahrhundertwende. Im Hintergrund des Saales saßen eilige Reisende und größere Familien, die schnell bedient werden und wieder gehen wollten. Diesen jetzt ›Brasserie‹ genannten Teil gibt es in manchen französischen Restaurants heute immer noch, meist mit einer etwas vereinfachten Speisekarte. In der Mitte des Saales war die ›Table d'hôte‹ installiert, an der die Stammgäste aßen. Im anderen Teil des Saales konnten sich schließlich Gäste niederlassen, die in aller Ruhe eine gute, ausgesuchte Mahlzeit zu sich zu nehmen wünschten.

Die Speisekarte mit den zur Auswahl angebotenen Gerichten war außerordentlich reichhaltig. Ein Restaurateur, der etwas auf sich hielt, mußte mindestens zwölf verschiedene Suppen, vierundzwanzig Vorspeisen, fünfzehn oder zwanzig Rindfleisch-Gerichte, zwanzig Hammel-, dreißig Geflügel- und Wildgerichte und sechzehn bis zwanzig verschiedene Gerichte aus Kalbfleisch anbieten, dazu zwölf Pasteten und vierundzwanzig Fischgerichte, fünfzehn Braten, gut

fünfzig Zwischen- oder Beigerichte, fünfzig verschiedene Desserts. Die in den großen Haushalten des Adels und der Geldaristokratie geborene große Küche konnte dank den Restaurants überleben und sich weiterentwickeln.

Im 18. Jahrhundert hatte die Kochkunst in den Küchen des Herrn de la Popelinière, einem reichen Steuerpächter in Passy, oder des Fürsten von Dombes ihren Höhepunkt erreicht. Im 19. Jahrhundert wurde gastronomische Geschichte an Orten wie dem ›Café Anglais‹, der ›Maison Dorée‹ oder dem Restaurant ›Larue‹ geschrieben. Sicherlich gab es während der ersten Hälfte des Jahrhunderts, oder zumindest des ersten Drittels, noch einige berühmte ›Tische‹ in Privathäusern oder bei offiziellen Persönlichkeiten. So aß man bemerkenswert gut bei Barras, bei Talleyrand, beim Erzkanzler Cambacérès, bei den Rothschilds. Aber schon jetzt standen einige große Restaurateure diesen in nichts nach, weder an Reputation noch mit ihrem Beitrag zur Kochkunst. Besonders berühmt waren zu jener Zeit die Gebrüder Véry, Spezialisten für Trüffelgerichte, und schließlich Baleine mit seinem ›Rocher de Cancale‹ in der Rue Montorgeuil, wo es die frischesten und schönsten Fische gab und wo die überaus köstliche ›Sole normande‹ erfunden wurde. Ganz zu schweigen von Antoine Beauvilliers, der sich 1790 unter den Arkaden des Palais Royal niederließ, auf dessen Karte einhundertachtundsiebzig Gerichte standen und der ein Kochbuch verfaßte, ›Art du cuisinier‹, nach dem man noch heute kocht – wenn man kann!

Beauvilliers war der Idealtyp des modernen Restaurateurs. Er war ebenso aktiv am Herd wie im Saal zwischen den Tischen. Er erinnerte sich der Namen und Gesichter aller seiner Gäste und konnte sie nach zwanzig Jahren wiedererkennen, selbst wenn sie nur ein einziges Mal bei ihm gegessen hatten. Zuvorkommend empfahl er dieses Gericht, riet von jenem ab, bestimmte den passenden Wein und vermittelte täglich jedem Gast das Gefühl, daß nur allein für ihn gekocht worden sei. Er war der erste einer langen Reihe von Köchen, die seit dem Ersten Kaiserreich bis auf den heutigen Tag in

dem Bewußtsein arbeiten, daß Vollkommenheit in der Gastronomie nicht mehr von der Großzügigkeit einiger Mäzene allein abhängen kann, sondern von der Gunst des Publikums. Ebenso wenig wie ein Maler oder ein Dichter kann auch ein Koch nicht mehr nur mit der Protektion der Mächtigen rechnen, um leben und sich zur Geltung bringen zu können. Sein Erfolg hängt vom Urteil des erstbesten Gastes ab, vom Geld seiner Kunden, und auch von einer neuen Innung, von der die Kochkunst verfolgt und überwacht wird wie alle anderen Künste: Ich meine die Gastronomie-Kritik. Denn wie der Politiker, der Schriftsteller, der Musiker und der Bildhauer geriet auch der Koch im 19. Jahrhundert in die Abhängigkeit der drei Antriebselemente der liberalen Gesellschaft: des Gesetzes von Angebot und Nachfrage, des allgemeinen Stimmrechts und der Pressefreiheit.

Die Entstehung einer internationalen Kochkunst

Geschichte und Geographie sind unzertrennliche Schwestern; das Gebiet der Gastronomie ist von dieser Verflechtung nicht ausgeschlossen. Der Leser wird sich sicher wundern, daß der Verfasser dieses Buches bei der Betrachtung der Geschichte der Kochkunst seit dem 17. Jahrhundert sein Interesse ausschließlich auf die französische Küche zu konzentrieren scheint; er wird den Grund für diese ›Einseitigkeit‹ in der französischen Nationalität des Verfassers sehen wollen.

Wenn es in den beiden vorausgegangenen Kapiteln fast nur um die französische Küche ging, ist das noch kein Beweis kulinarischen Nationalstolzes. Der Autor verhehlt keineswegs, daß sich gerade auf dem Gebiet der Gastronomie Chauvinismus, ja engstirnigster Provinzialismus auf die naivste, gelegentlich sogar unduldsamste Weise bemerkbar machen. Montaigne erinnerte schon daran, daß ein jeder an den Eßgewohnheiten seiner Kindheit festhält und dazu neigt, sich von fremdartigen Gerichten und unbekannten Zubereitungsarten abschrecken, ja sogar anwidern zu lassen. So stoßen einen Franzosen von heute gewisse süß-saure deutsche Gerichte ab oder auch die klassische Mint-Sauce, mit der in England Lammfleisch gegessen wird. Dieser Franzose hat völlig vergessen, daß vor kaum zwei oder drei Jahrhunderten viele Fleischspeisen und salzige Gerichte der französischen Küche, oder besser gesagt, der europäischen Küche mittelalterlicher Tradition, Zucker enthielten. In Kochbüchern des ausgehenden 17. Jahrhunderts gab es noch Rezepte für zimtbestreuten Fisch mit kandierten Früchten. Ein Franzose würde es auch

für barbarisch erachten, in Wein Wasser zu gießen. Wer es dennoch tut, wer seinen Wein mit Wasser vermischt, kann des Hohnes und des Spottes seiner Freunde sicher sein. Und doch war das im 16. Jahrhundert, wie man bei Montaigne lesen kann, durchaus üblich; auf dem Lande herrscht noch heute dieser Brauch. Zu Lebzeiten Montaignes galt das Trinken unverdünnten Weines als eine deutsche Sitte, und sie war es auch. Der Verfasser der ›Essais‹ erwähnte sie als ein Beispiel für einen fremdartigen Brauch, über den der intelligente Reisende nicht lachen sollte, nur weil er sich von seinen eigenen Gewohnheiten unterscheidet. Heute könnte man dazu sagen, um die Streitfrage zu entscheiden – wenn Gewohnheiten überhaupt an rationalen Kriterien zu messen sind –, daß bescheidene kleine Landweine ohne jeden Schaden, ja manchmal sogar zu ihrem Vorteil, mit etwas Wasser vermischt werden dürfen. Das gleiche Verfahren bei den großen Burgunder- und Bordeauxweinen angewandt, käme einem Sakrileg gleich.

Um nun aber auf die eingangs aufgeworfene Frage zurückzukommen: Die beiden voranstehenden Kapitel wurden der französischen Küche gewidmet, weil diese im 18. Jahrhundert unbestreitbar Schauplatz und Gegenstand einer historischen Veränderung war. Die Ergebnisse dieser Veränderung werden endgültig zu Anfang des 19. Jahrhunderts zutage treten. Danach wird es zwar immer noch Verschiebungen, Reformen und Verbesserungen geben, auch Entartungen natürlich – aber zu einer radikalen Revolution der Küche wird es nicht mehr kommen.

Diese französische Küche, deren historische Entwicklung ich skizziert habe, werde ich als internationale Küche bezeichnen. Ich will damit keineswegs behaupten, daß die ganze Welt nur französisch ißt – glücklicherweise nicht! –, denn manche Rezepte aus aller Welt sind den umgekehrten Weg gegangen und haben sich in die französische Küche integriert. Um es deutlicher zu sagen: Es gibt weniger eine internationale Küche als eine internationale kulinarische Kunst. Unter venezianischer, irischer, deutscher, elsässischer

Küche ist nichts anderes zu verstehen als ein Corpus festgeschriebener Rezepte, die ganz wesentlich von einer Landschaft geprägt und an deren Produkte gebunden sind. ›Internationale Küche‹ ist jedoch keine Rezept-Sammlung, sondern eine Gesamtheit von Methoden und Prinzipien, die verschiedenen örtlichen und finanziellen Gegebenheiten und Jahreszeiten angepaßt werden können. Der Begriff ›internationale Küche‹ kann durchaus abschätzig gemeint sein, wenn darunter eine falsche große Küche, die sogenannte Palast-Hotel-Küche verstanden wird. Ein Begriff, der sich mit allen Attributen der großen Küche des 19. Jahrhunderts schmückt, sich aber darauf beschränkt, Speisen in Allerweltssaucen zu ertränken, sich anspruchsvoller Terminologien zu bedienen und mit theatralischem Getue Augenwischerei zu betreiben.

Der Begriff ›internationale Küche‹ hat also zwei antithetische Bedeutungen: Einmal wird darunter in pejorativem Sinn eine anonyme, entwurzelte Küche verstanden, auf die ganz gesund mit der Rückkehr zur Regionalküche reagiert wird. Zum anderen bezeichnet er auch die wirklich ›große‹ Küche, die international werden kann, weil die Köche, die sie beherrschen, ihre Grundlagen erfaßt und genügend Erfindungsgeist haben, um von diesen Grundlagen ausgehend Neues erdenken zu können. Im Zeitalter des Düsenflugzeuges gehen die großen Köche selbst auf Reisen, gründen Niederlassungen in aller Welt und bilden allerorts Schüler aus. Diese Küche ist international aus ihrer Fähigkeit heraus, Gerichte aller Länder und Landschaften zu integrieren, überdenken und neu zu konzipieren – soweit sie sich dafür eignen!

Denn hier liegt das Problem. Gewisse Gerichte sind durchaus zu internationalisieren, vorausgesetzt, man versteht, ihren Charakter zu bewahren: indisches Curry, Paella Valenciana, Sauerkraut, Kulibjaka, Rotkohl mit Kastanien ›à la Limousine‹, italienisches ›Fritto misto‹ haben bewiesen, daß sie auf den Tischen der weiten Welt bestehen können; ausgearbeitet und verfeinert sind sie oft besser als im Ursprungsland. In anderen Fällen ist die Verpflanzung völlig un-

möglich. Dann führt jeder Versuch der Anpassung eines Rezepts an die Normen der Kunst nur zum Verlust seines Charakters, weil der Erdgeschmack eines bodenständigen Produkts unnachahmbar, die Eigenheit der Wohnstätte, der Feuerstelle, des Brennmaterials, ja auch die den atmosphärischen Gegebenheiten entsprechende Kochtechnik nicht auswechselbar ist. Ein solches Gericht fällt nicht unter den Begriff ›Kunst‹, es gehört eher in das Gebiet der Ethnologie oder Biologie. Die gastronomische Kunst weiß, wann es notwendig und möglich ist, für gewisse, nicht überall erhältliche Produkte und Ingredienzen Ersatz zu finden, aber auch, wann darauf verzichtet werden muß. Einige chinesische Kochbücher, eigens für das Abendland verfaßt, geben hierüber brauchbare Hinweise.

Ich möchte eigentlich noch weiter gehen und sagen, daß es keine nationalen Küchen gibt. Es gibt die internationale Küche, die außerordentlich geschmeidig bleiben muß, und es gibt regionale Küchen. Die Landschaft ist die gastronomische Zelle, nicht die Nation. Die ›Pauchouse Mâconnaise‹, jene aus vier verschiedenen Fischen der Saône zubereitete Fischsuppe, kann es in Marseille oder auf Sizilien überhaupt nicht geben. Die Livorneser Fischsuppe, der ›Cacciuco‹, schmeckt an der Küste der Versilia, in Livorno oder in Viareggio ganz anders als hundert Kilometer landeinwärts in Florenz, der Heimat einer erdgebundenen, bäuerlichen Küche. Zwischen der piemontesischen und der kalabrischen Küche besteht ein ebenso großer Unterschied wie zwischen der kalabrischen und der flämischen. Gewisse regionale Gerichte können auf Reisen gehen, andere sträuben sich dagegen. Die muß man eben aufsuchen, denn sie lassen sich nicht vom heimatlichen Herd fortlocken.

Bei dem Streben nach Assimilierung einer möglichst großen Zahl regionaler Gerichte, muß die internationale Küche sorgsam auf die Kochverfahren und auf die Herkunft der Duftmittler achten. Unter dieser Voraussetzung kann sie viele Ideen übernehmen, weil sie allein imstande ist, den schöpferischen Einfall dieses oder jenes Kunstgriffes zu erfassen und gewissenhaft nachzugestalten. Die

Neugierde ist der Motor der internationalen Küche – ganz im Gegensatz zur regionalen Küche, die sehr exklusiv ist, sich auf sich selbst beschränken muß und ihr Heil nur finden kann, wenn sie allen fremden Einflüsterungen Widerstand leistet.

Ein guter Koch, der zum Beispiel den nordafrikanischen ›Kuskus‹ zubereiten will, darf dabei nicht in erster Linie die Ingredienzen für dieses Gericht im Auge haben – Gemüse, darunter auch Kichererbsen, scharfe Sauce aus Tomaten, Pfeffer und Paprika, Weizengries und so fort –, sondern muß sich auf die beiden wesentlichen Merkmale desselben konzentrieren. Der ›Kuskus‹ oder Gries muß möglichst locker, trocken und so leicht sein, daß er sich, solange er nicht von Fleischbrühe befeuchtet ist, wie Sand über den Tisch blasen läßt. Und das Fleisch muß duften. Nur saftigster Hammel darf verwendet werden. Vor Hühner-Kuskus soll man sich hüten; die heutigen europäischen Hühner haben nicht mehr den geringsten Geschmack. Das ›Méchoui‹ oder gerösteter Hammel ist zu vermeiden, denn der Kuskus ist ein Ragout, genauer gesagt, eine Suppe, ein ›Potage‹ im ursprünglichen Sinn des Wortes. Ein ›Méchoui‹ ist nur sinnvoll, wenn das ganze Tier über einem Holzfeuer im Freien mit aromatischen Kräutern geröstet wird. Das ist wichtig, denn nur unter freiem Himmel kann der Braten seine knusprige, wohlschmekkende Kruste erhalten. Der ›Kuskus mit Méchoui‹, der heutzutage in gewissen Restaurants angeboten wird, ist daher das beste Beispiel für eine schlechte internationale Küche, die den pittoresken Aspekt eines regionalen Gerichts, aber nicht dessen Prinzipien übernimmt, weil ihr für diese jedes Verständnis fehlt.

Wenn jedoch das notwendige Einfühlungsvermögen vorhanden ist, kann die echte große Küche zur ebenso treuen wie erfinderischen Interpretin des mannigfachen regionalen Angebots werden. Die große Kochkunst hat, im Gegensatz zu einer weitverbreiteten Ansicht, von Anfang an die Kunst des Essens zu einer kosmopolitischen Angelegenheit gemacht. Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts konnte Brillat-Savarin über die Pariser Küche schreiben: »Von all

dem was zum Diner eines Feinschmeckers gehört, kommt das wichtigste aus Frankreich: Fleisch, Geflügel, Früchte; anderes ist den Engländern nachgeahmt, wie Beefsteak, Welsh-rabbit, Punsch; wieder anderes kommt aus Deutschland, wie das Sauerkraut, das Hamburger Rindfleisch, die Rehziemer aus dem Schwarzwalde. Spanien steuert die ›Olla potrida‹ bei, die Garbanzos, (Kichererbsen), die Rosinen von Malaga, den Pfefferschinken aus Xerica und die Dessert-Weine. Aus Italien kommen Makkaroni, Parmesankäse, Bologneser Würste, Polenta, Eis und Liköre. Rußland liefert getrocknetes Fleisch, Räucherlachs und Kaviar, Holland Kabeljau, Käse und Matjesheringe, Curaçao und Anislikör. Aus Asien stammen Reis, Sago, Curry, Soja, Schiraswein und Kaffee, aus Afrika Kap-Wein und aus Amerika Kartoffeln, Süßkartoffeln, Ananas, Schokolade, Vanille und Zucker. Damit ist zur Genüge unsere Behauptung bewiesen, daß eine Mahlzeit, wie man sie in Paris erhalten kann, ein kosmopolitisches Ganzes ist, bei dem jeder Teil der Welt mit seinen Erzeugnissen aufwartet.«

Wir können Brillat-Savarin ergänzen und hinzufügen, daß natürlich nicht allein in Paris gastronomisches Weltbürgertum zu Hause war und noch ist.

Dieser kulinarische Kosmopolitismus kennt drei sehr verschiedene Kategorien von Nahrungsmitteln: einmal die bereits fertig zubereiteten, leicht transportierbaren sogenannten Spezialitäten, wie Pökelfleisch, Räucherfisch, unzählige Wurst- und Schinkensorten und dergleichem mehr; sodann ausländische oder exotische Erzeugnisse, wie die von Brillat-Savarin bereits erwähnte Sojabohne oder den zu seiner Zeit noch nicht allgemein verbreiteten Kaffee, auch Sago und die Mehrzahl der Gewürze; und schließlich die Gerichte selbst und deren Rezepte, wie die spanische ›Olla podrida‹, eine Art Eintopf oder Ragout. Dieses Gericht wurde übrigens von der Infantin Maria Theresia nach Frankreich gebracht. Davon abgesehen hatte die spanische Küche zu Zeiten der Könige Ludwig XIII. und Ludwig XIV. trotz der engen familiären und politischen Kontakte

zwischen Paris und Madrid wenig Erfolg diesseits der Pyrenäen, später noch viel weniger.

Antoine de Gramont, ein Marschall von Frankreich, der 1659 im Auftrag seines Königs in Madrid um die Hand eben jener Infantin Maria Theresia bat, beschrieb ein Essen, das ihm am 19. Oktober 1659 vom Admiral von Kastilien gegeben wurde: »Das Fest war auf spanische Weise großartig und prächtig, das heißt schauderhaft, und niemand konnte etwas zu sich nehmen. Ich sah siebenhundert Schüsseln auf den Tisch kommen; was sich darin befand, war samt und sonders voller Safran und vergoldet; dann sah ich, wie alles wieder weggetragen wurde, unberührt wie es gekommen war.« Der Mißbrauch von Safran war die spanische Variante des mittelalterlichen Gewürzmißbrauchs, der damals noch getrieben wurde. Auch das ›Vergolden‹ war ein mittelalterlicher Brauch: Die Speisen, insbesondere kleines Geflügel, wurden in eine mit Eigelb hergestellte Flüssigkeit getaucht oder mit dieser überzogen. Dieses Verfahren entsprach ganz dem Geist des Mittelalters: Nahrungsmittel wurden unter Zierrat verborgen, um damit Überraschungseffekte zu erzielen.

Dekoration und Präsentation der Speisen spielten überhaupt in der Geschichte der Gastronomie eine nicht unbedeutende Rolle. Auf diesem weiten Feld des ›Augenschmauses‹ sind drei Schulen erkennbar. Die eine lehnt jede besondere Art des Anrichtens oder der Effekthascherei ab. Das ist die Eigenheit der regionalen Küche, die will, daß man sieht, was man ißt, und daß man ißt, was man sieht. Man nennt diese Küche daher auch ›ehrliche‹ Küche. Eine zweite Schule der Gastronomie schmückte zwar nicht die Speisen selbst, verkleidete diese aber. Sie entwickelte sich in der Spätzeit der Antike, im Mittelalter war sie herrschend und hielt sich bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts, allerdings ästhetisch erheblich verbessert. Die dritte Schule schließlich trachtete nach Dekoration, die mehr Architektur war als Gastronomie. Sichtbarer Ausdruck dieser Schule waren kunstvolle Konstruktionen, Bauwerke, in der Fachsprache ›Piè-

ces montées‹ genannt, die heute so gut wie völlig verschwunden sind, von gelegentlichen Ausnahmen in der Konditorei abgesehen. Diese Dekorationsstücke, die nicht selten einem bestimmten Thema gewidmet waren oder gewisse Szenen darstellten, waren zum Teil aus nicht eßbarem Material hergestellt. Sie schmückten eine Tafel während des ersten Ganges, der auch aus Pâtisserie, Pasteten, bestand. Die Mode dieser komplizierten Aufbauten, für die oft die prächtigsten Entwürfe berufsmäßiger Dekorateure als Vorlage dienten, erlebte ihren Höhepunkt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, dank dem Wirken Carêmes.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und vor allem im 20. Jahrhundert trachtete man danach, auch die natürlichen Farben der Ingredienzen und Saucen in die Tafeldekoration mit einzubeziehen. Dabei ließ man entweder lebhafte Farben miteinander kontrastieren, zum Beispiel das Gelb der Eier mit dem Grün der Spargel bei den ›Pochierten Eiern à la Ninon‹, auch das Dunkelrot der Tomatensauce mit dem Schwarz der Trüffeln beim ›Steinbutt auf Pariser Art‹. Oder man schuf subtile Einfarbigkeit wie bei der ›Poularde à la Neva‹, die ganz im blassen cremefarbenen Ton ihres Gelees gehalten ist, kaum aufgelockert durch eine diskrete Trüffel- und Pistaziendekoration; mit dem hochroten ›Baron d'Agneau à la Byzantine‹, einem gebratenen Lammrücken, von Kartoffeln ›à la Duchesse‹ umgeben – und nicht zu vergessen die vornehme Blässe eines mit Pilzen gedämpften Huhnes in Rahmsauce. Die Verwendung verschiedener Salate und Kräuter gestattet nun auch bei den Vorspeisen unzählige Farbkombinationen. Chinesische Köche haben mit der Einbeziehung natürlicher Farben in ihre Küche ein hohes Maß an Subtilität erreicht und gehen dabei so weit, schwarze Pilze durch weiße zu ersetzen, nur um einer Suppe die reine helle Färbung zu bewahren.

Die aus aller Welt stammenden ›Spezialitäten‹ gehören jedoch eher in den kommerziellen Bereich als zur Küche im eigentlichen Sinn des Wortes. Fremdartige, ausländische Produkte sind es oft

bald nicht mehr: Brillat-Savarin zählte zu diesen die Kichererbsen, ›Garbanzos‹, die nun wirklich kein Luxusprodukt sind, die aber Théophile Gautier erstaunten, als er 1839 durch Spanien reiste. Heute erleben wir, wie ausländische Früchte oder Gemüse, Avocados zum Beispiel, die einst selten und teuer waren, in wenigen Jahren so gebräuchlich wurden, daß man sie selbst in bescheidenen Lebensmittelläden kaufen kann.

Die ›große‹ Küche, seit Carême, also seit Beginn des 19. Jahrhunderts, ein feststehender Begriff, muß schon ihrem Wesen nach eine inernationale Küche sein. Ihre Grundlage ist sicherlich das handwerkliche Können, mehr aber noch die Kenntnis der Voraussetzungen, unter denen die Kunst in die Praxis umgesetzt werden kann. Liest man in Kochbüchern der letzten einhundertundfünfzig Jahre, ist leicht festzustellen, daß die Grundideen, nicht unbedingt aber die Rezepte der verschiedenen Regionalküchen übernommen wurden. Die Tatsache, daß ein Meister wie Auguste Escoffier den größten Teil seiner Laufbahn in England verbrachte, bewirkte die Aufnahme von siebenundzwanzig Saucen englischen Ursprungs in das Saucenrepertoire der großen Küche; einundzwanzig davon sind warm, darunter die Heidelbeersauce, die Austernsauce, die Reformsauce für Hammelkoteletten, und sechs kalt, so die Cambridge-, die Cumberland-, die Mint- und die Meerrettichsauce. Es ist bezeichnend, daß keine dieser Saucen von allein den Weg über den Kanal in die große Küche gefunden hat – wahrscheinlich infolge des ungerechtfertigt schlechten Rufes der englischen Küche. Es bedurfte hier des Willens eines autoritären Chefs.

Ein intelligenter Koch spielt heute auf einer weltweiten Klaviatur. Er bedient sich der Errungenschaften und Methoden der erfindungsreichen und originellen orientalischen, der mitteleuropäischen, der russischen Küche, der jüdischen Küchen der verschiedenen europäischen Länder, der Eigenheiten der französischen Provinzküchen, insbesondere des Elsaß, und sogar der Beiträge der amerikanischen Küche, der Brillat-Savarin während seines kurzen

Exils in den Vereinigten Staaten die Rühreier beschert haben will, für die sie später berühmt wurde. Brillat-Savarin erzählt auch die Geschichte eines anderen französischen Emigranten, der während der Revolution und des Empire in London durch das Zubereiten von Salat-Saucen in reichen Häusern zu Wohlstand kam. Dieser Franzose machte, seinen Tilbury selbst lenkend, zur Essenszeit die Runde bei seinen Kunden, um an Ort und Stelle die gewünschte Vinaigrette zuzubereiten.

Der Unterschied zwischen der internationalen und der regionalen Küche besteht nicht, wie allzu oft aus Unwissenheit angenommen wird, in der Kompliziertheit der einen und der Einfachheit der anderen. Einige Gerichte und Saucen der internationalen, gewisse Kochverfahren der großen Küche sind oft unüberbietbar einfach, während gewisse Regionalgerichte weder einfach noch kompliziert, aber außerhalb ihres sie prägenden landschaftlichen Rahmens überhaupt nicht herstellbar sind. Indessen ist die große Küche einzig und allein nur Berufsköchen zugänglich. Aus diesem Grunde entwikkelte und erneuerte sie sich im Laufe des 19. und des 20. Jahrhunderts im wesentlichen in den großen Restaurants. In vereinfachter Form läßt sie sich auf eine etwas bescheidenere Ebene transponieren, um sich dann zwischen der internationalen Berufsküche und den vielen regionalen Küchen als ›bürgerliche‹ Küche anzusiedeln. Sie stützt sich dann gleichermaßen auf die Erfahrungen der einen und das Erbe der anderen.

Doch hier soll kein totaler Gegensatz zwischen großer und regionaler Küche konstruiert und nicht behauptet werden, daß man überhaupt nicht von nationaler Küche reden kann, weder von ›französischer‹, ›italienischer‹ oder ›spanischer‹ Küche zum Beispiel. Das, was man üblicherweise unter französischer Küche versteht, ist aus den regionalen Küchen und aus der im 18. Jahrhundert entstandenen großen Küche hervorgegangen. Daß die große Küche die regionale überstrahlt und die einfache Küche beeinflußt, erkennbar an scheinbar unbedeutenden Details, ist natürlich: So wenn in einem

heutigen französischen Kochbuch der Hausfrau empfohlen wird, ein tranchiertes Huhn in Butter braun zu backen, oder in eine Fleischbrühe etwas Weißwein zu geben und wenn auch noch der Augenblick genau angegeben wird, in dem diese Brühe mit Eigelb gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt werden muß. Umgekehrt geschieht es recht oft, daß Gerichte, erdacht von der großen Küche, sich im Laufe der Zeit unter dem Einfluß gesunden Menschenverstands verändern. Ein typisches Beispiel dafür ist das ›Huhn Marengo‹ und dessen Variante ›Kalbfleisch à la Marengo‹. Ursprünglich wurde das Fleisch in heißem Öl zusammen mit Tomaten und Zwiebeln gekocht. Bonapartes Koch Dunan soll dieses Verfahren angeblich als Notlösung am Abend der Schlacht von Marengo erfunden haben, da der Nachschub von den Österreichern abgefangen worden war und Butter fehlte. Dunan gab im übrigen noch Krebse an das Gericht, auf die man mit der Zeit verzichtete, denn sie waren hier wirklich fehl am Platz. Später empfand man das Garen in Öl als viel zu schwer und begnügte sich damit, die Fleischstücke in Öl kurz anzubraten, um sie dann in Weißwein zu dünsten. Ein Rezept des 20. Jahrhunderts brachte noch eine weitere Verbesserung insofern, als man danach das Fleisch in Wein und in Fleischbrühe zu dünsten hatte. Von der ursprünglichen Idee Dunans ist somit nicht mehr viel geblieben. Das Gericht von Marengo war nichts anderes als ein mit Tomaten und Knoblauch in Öl gebratenes ›Huhn à la Provençale‹. Inzwischen ist aus dem ›Gebratenen‹ ein ›Ragout‹ geworden, denn das Fleisch wird in der Sauce gargekocht.

Es gibt sieben Möglichkeiten zu garen: Sieden, Braten, im Ofen backen, Rösten, Dämpfen, in der Sauce oder im Ragout kochen, in der Pfanne braten. Kochkunst heißt zu wissen, welche von diesen Zubereitungsarten einer Speise am zuträglichsten ist. Wie oft wurde ein Gericht verdorben, weil es aus gedankenloser Routine auf falsche Weise gargekocht wurde, wie oft hat man nicht schon bemerkt, daß man Gemüse und Fleisch dämpfen und dadurch den Geschmack der Produkte bewahren kann, anstatt sie zu kochen und

dann noch zu schmoren, zu backen oder zu braten? – Ein Gastronom des 19. Jahrhunderts, der bereits erwähnte Marquis de Cussy, riet: »Feinschmecker, die ihr mich leset, begnügt euch mit eurer Köchin, aber bildet sie!«

Nun eine Zwischenbemerkung über die Kunst des Tischdeckens und des Tafelschmucks, denn man ißt bekanntlich auch mit den Augen. Wie sich auch in Hinsicht auf die Augenweide der Geschmack im Laufe der Zeit verändert, sei hier an zwei Dokumenten veranschaulicht, von denen das eine aus dem 17. Jahrhundert, das andere vom Anfang des 19. Jahrhunderts datiert.

Die Tafel und das Gedeck glichen Gemälden, der Speisesaal war einer Bühne ähnlich, ein Bankett war vergleichbar mit einem Schauspiel. Erstaunlicherweise kümmerten sich vornehmlich die Küchenmeister und nicht die Haushofmeister um die Präsentierung der Speisen. Überrascht findet man in klassischen Rezepten diesbezügliche Anleitungen und genaue Angaben des benötigten Zeitaufwandes. Die Überraschung wird noch größer, wenn man sich bewußt macht, daß wenige Sekunden genügten, um diese minutiösen, aber kurzlebigen Mosaiken wieder zu zerstören. Deren komplexe, aus Sülzgelee geformten, mit Kräutern und Gewürzen verzierten Motive zeugten nicht selten von einer wahren Meisterschaft auf dem Gebiet der kulinarischen Stickerei.

Unser erster Text stammt aus dem 1674 erschienenen Werk des unbekannten L.S.R., ›L'art de bien traiter‹. Der Verfasser beschreibt, wie ein ›Ambigu extraordinaire‹, das heißt, eine Mahlzeit, bei der das Dessert bereits auf der Tafel stand und nicht mehr serviert werden mußte, anzurichten war. »Diese Mahlzeit«, schreibt er, »ist ein geteiltes ›Ambigu‹. Denn außer den Speisen, die auf der Tafel angerichtet sind, werden Desserts, Weine und Lichter überall im Saal auf Möbeln, Kaminsimsen und anderen bequem zu erreichenden Stellen gut sichtbar und dergestalt disponiert, daß kein Bild, kein Gemälde oder Schauspiel an Reichhaltigkeit oder Anordnung nur im mindestens damit wetteifern könnte. Damit wird das

Auge erfreut. Zuerst will es scheinen, daß alle Gäste sich auf die dargebotenen Genüsse stürzen, um sie zu verzehren. Aber das optische Vergnügen ist größer als der Wunsch, sie zu berühren. Und die Befriedigung ist unsagbar, während der ganzen Mahlzeit diese so erfreulichen Dinge vor sich zu haben, die den Appetit um so mehr anregen, als sie gerade zu dem Zweck erschaffen wurden, ihn zu wekken.«

L.S.R. fährt fort: »Da das Überraschende bei solchen Anlässen eindrucksvoller und schöner ist als das Vulgäre und Gewöhnliche, muß auch diese außergewöhnliche Art des Darbietens mehr Bewunderung hervorrufen als die sonst bei uns übliche Weise. Um also die Überraschung auch zu bewirken, muß man darauf achten, daß alles so vor sich geht wie bei allen vernünftigen und gebildeten Leuten, die mit dem Pöbel und der Canaille nichts gemein haben: daß nämlich die Gäste auf keinen Fall den Speisesaal betreten, bevor die Tafel gedeckt ist. Zu diesem Behufe verfügt man stets über angemessene Räumlichkeiten, die geeignet sind, sich unterhaltende und miteinander scherzende Menschen aufzunehmen, und wo diese warten können, bis daß der Hausherr sie einlädt, sich in den zum Festmahl gerüsteten Saal zu begeben.«

Der Verfasser gibt Beispiele: »Nehmen wir an, es befindet sich in diesem Saal ein großes Möbelstück, das gewöhnlich mit Vasen, Urnen oder kunstvollen Schüsseln geschmückt ist, so wird man in dessen Mitte einen großen, fünf- oder sechsgeschossigen, pyramidenförmigen, mit Früchten gefüllten Dessertaufsatz stellen, der mit vielen frischen Blumen zu garnieren ist. Macht der Anlaß eine noch prächtigere Ausschmückung erforderlich, stellt man deren zwei auf das Möbel, jeden an eine Ecke, und garniert sie mit gezuckerten Früchten und Gebäck. Die Zwischenräume und sonstigen leeren Stellen werden mit Blumentöpfen oder Blumenarrangements und kostbarem Porzellan ausgefüllt, auch mit Fackeln und Leuchtern, sollte die bereits hereinfallende Nacht uns hindern, den Anblick so seltener und prächtiger Dinge zu genießen.

Sollte es Schinken, Wildpasteten oder andere ansehnliche Dinge dieser Art geben, stellt man sie auf kleine Tischlein neben den Möbeln. Gibt es in dem Raum mehrere dieser Möbelstücke, sind sie auf die gleiche Weise zu garnieren. Überall ist für reichlich Licht zu sorgen, auch für Spiegel und anderes modisches, gut ausgesuchtes Schmuckwerk, um den Gästen eine angenehme Augenweide zu bieten. Ich behaupte, daß die Schönheit eines Mahles abends, im Fakkelschein, unendlich viel größer ist als am Tage, und daß man sogar besser speist, da zu dieser Zeit die Tagesgeschäfte entrückt sind und unerwünschte Störenfriede leichter fern gehalten werden können. Der Abend ist von Natur dazu bestimmt, die angenehmsten Genüsse des Lebens zu entdecken. Ich will damit nicht hinter dem Berge halten und ich sage auch die Wahrheit, wie ich sie kenne, und wie ich denke. Ich bin für die schöne Stille und die Ruhe, und obwohl ich nicht düsteren Gemüts bin, liebe ich doch die Schatten. Die Dunkelheit gefällt mir, wenn Feuer und Fackeln, wie viele häusliche Sonnen, ihre Pracht erhellen. Dann schlägt die Stunde der Wonnen, und ich fühle mich wohl. Die Dunkelheit ist oft die Mutter des zauberhaftesten, heimlichen Einverständnisses. Die schönen Abende sind meine Freunde; und des angenehmen Schwelgens wegen ziehe ich sie dem schimmernsten Tage vor.

Eine Menge Flaschen, Kristallflakons und Fiolen, voll der erlesensten Weine und der besten Liköre, dienen wohlproportioniert, je nach Größe des Raumes und des Kamins, als Dekoration. Wenn es möglich ist, stellt man Blumentöpfe zwischen die Flaschen oder hinter diese. Und an den Kaminecken bringt man Fackeln oder Leuchter an, vor allem aber in die Mitte des Kamins stellt man einen großen Armleuchter, damit er überall hin hell erstrahlt. Wenn dann die Zeit des Desserts gekommen ist, muß man nicht weit gehen, um es zu holen. Diese hübschen Dinge, die so lange das Auge erfreut haben, erfreuen nun zum Schluß den Gaumen, und das Fest geht auf glückliche Weise zu Ende, zum Ruhm des Hausherrn und zur Zufriedenheit der Gesellschaft.«

Und nun ein anderes ›Ambigu‹, das fast zwei Jahrhunderte später Antonin Carême zubereitete. Die irische Schriftstellerin Lady Sidney Morgan, zu Gast bei James de Rothschild in dessen Schloß in Boulogne bei Paris, berichtet darüber: »Die Atmosphäre war drükkend heiß, und trotz venezianischer Markisen war die Hitze in den Räumen unerträglich. Es war unmöglich, das Diner im Schloß einzunehmen. Der Speisesaal war in den länglichen Pavillon aus weißem Marmor zwischen Orangenbäumen verlegt worden, wo die Luft durch die Nachbarschaft kleiner Springbrunnen erfrischt wurde. In der Mitte der Tafel, die als ›Ambigu‹ hergerichtet war, befand sich ein Dessert von bestechender Eleganz. Unter den letzten Strahlen der niedergehenden Sonne war der Tag noch von durchsichtiger Klarheit: Das Silber glänzte in um so größerer Pracht; Porzellane, wertvoller als Gold und Silber in ihrer meisterhaften Perfektion, stellten Familienszenen dar. Alle Details des Tischgedecks kündeten von der Kunst des Lebensgenusses, sie waren von köstlichster Einfachheit.

Die Entrées waren im Kreis um das schöne Dessert aufgebaut. Anordnung und Speisen, alles verriet Carême, seine brillante Vielseitigkeit, sein perfektes Maß. Keine englischen Gewürze, keine schwarze Sauce mehr, im Gegenteil: feiner Geschmack und Duft von Trüffeln. Man hätte sich in den Januar versetzt glauben können. Dieses Essen rief allgemeines Wohlbehagen hervor, und lobend priesen wir einige besonders köstliche Gerichte. Das Gemüse hatte noch die frischen Farben des Lebens, die Mayonnaise schien in Schnee geschlagen worden zu sein, und ein Eis von zarter Frische und nach seinen Früchten schmeckend ersetzte unseren faden englischen Auflauf!

Ich behaupte mit aller Entschiedenheit, daß es weniger Genie bedurfte, gewisse Dramen zu dichten, als dieses feine und schöne Diner zuzubereiten. Wäre es Brauch, Köche zu Meistern der Tafel zu krönen, der Lorbeer Carêmes wäre in meinen Augen ebenso viel wert wie die hübschen Girlanden der Giuditta Pasta oder der Hen-

riette Sontag (die Genannten waren berühmte Sängerinnen). Sein Diner bot eine vollendete Demonstration der derzeitigen Kunst, und ich bin mir seines ganzen Wertes bewußt...

Ich saß neben Herrn de Rothschild. Nach der Suppe gab ich ihm zu verstehen, daß ich eines von Carême angerichteten Essens nicht unwürdig sei, daß ich um die eminenten Verdienste dieses Mannes wüßte, der als erster die gewürzte und verkohlte Küche bekämpft hat; und obwohl ich verdächtigt worden sei, eine Neigung für rote Mützen zu haben, besäßen die weißen Mützen meine ganze Sympathie. Der Baron antwortete mir lächelnd: ›Auch Carême läßt Ihnen Gerechtigkeit widerfahren. Er schätzt das, was Sie schreiben. Sehen Sie nur!‹ Und ich las meinen Namen ganz in meiner Nähe auf einer Säule aus Zuckerwerk. Plötzlich errötete ich. Das Souvenir war immerhin recht schmeichelhaft für mich. Die Säule war ein kunstvolles Gebilde und mein Name war darauf mit Kandiszucker geschrieben.«

Carême

Eine Epoche zum ›goldenen Zeitalter der Gastronomie‹ zu erklären, ist schwierig, wenn selbst die Zeitgenossen in der Beurteilung der Kochkunst der in Frage kommenden Periode geteilter Meinung waren. So galt zum Beispiel das französische Zweite Kaiserreich als die Blütezeit par excellence der großen Restaurant-Gastronomie – und dennoch können wir im ›Courrier de Paris‹ vom 27. März 1858 folgendes erstaunliches Verdikt lesen: »Ein gutes Diner ist heute selten geworden. Der Gastronomie geht es wie der Poesie: Sie befindet sich in einem Zustand völliger Dekadenz... Die gegenwärtige Küche bietet ein jämmerliches Schauspiel. Die heutige Generation ernährt sich und versteht nichts vom Essen... Sie ist gegen die große Küche, die einmal Frankreichs Ruhm gewesen war. Die Köche sind schuld an dieser Gleichgültigkeit, die man uns vorwirft. Sie haben alles zu Schanden gemacht, alles verdorben, alles verschlissen.« Der Verfasser dieser kleinmütigen Schmähschrift glaubte, in mangelnder Sorgfalt, Dünkel, Habsucht und Überzeugungslosigkeit den Grund für die vermeintliche Dekadenz entdecken zu können, aber diese Fehler und Eigenschaften gab es zu allen Zeiten und gibt es immer wieder. Selbst Carême, in dessen Augen es eine Kochkunst vor dem 19. Jahrhundert nur im Embryonalzustand gegeben hatte, sprach bereits um 1820 von deren Entartung und Verfall. Vor ihm hatte es sie nicht gegeben, nach ihm sollte sie schon nicht mehr sein.

»Die Küche ist mit dem Kaiserreich groß geworden«, schrieb er, »das steht unbestreitbar fest. Ich glaube, daß sie damals der Gesundheit förderlich war. Jetzt scheint sie mir vom rechten Weg ab-

gekommen zu sein. Knauserei und der Luxus zweier Revolutionen, den wir uns seit 1815 geleistet haben, sind für die liebenswerten Eigenheiten der alten Gesellschaft, die das elegante und wohlhabende Europa nach Paris gelockt hatten, tödlich gewesen. Das alles ist gewesen und vorbei. Ich weiß nicht, wohin uns der Weg führt, vielleicht wissen es die schlauen Leute, die uns führen.« Wenn es also nach ihm gegangen wäre, hätte die Geschichte der großen Küche nur einen Zeitraum von zehn Jahren eingenommen. Derart widersprüchliche und unglaubhafte Urteile gemahnen uns zur Vorsicht, wenn wir loben oder tadeln. Indessen begeht man wohl kaum einen Irrtum, wenn man das 19. Jahrhundert durchaus positiv bewertet. Vor allem war es auf dem Gebiet der gastronomischen Literatur äußerst produktiv, und wir wissen ja, wie außerordentlich bedeutungsvoll gerade dieses Symptom ist.

Diese gastronomische Literatur unterteilt sich in drei Sparten. Einmal gab es die Bücher, von Köchen geschrieben, die das Bedürfnis hatten, eine vollständige Bestandsaufnahme ihrer Erfahrungen vorzulegen. Es waren Werke, die von Berufsköchen für Berufsköche geschrieben wurden. Daneben gab es eine zweite Kategorie von Kochbüchern, die für ein breiteres Publikum, für Haushalt und sachkundige Amateure bestimmt waren. Und schließlich schrieben – das ist die dritte Kategorie – kulinarisch gebildete Feinschmecker, die ›Kundschaft‹ sozusagen, ihre Erinnerungen und Rezepte nieder und polemisierten miteinander; sie beschuldigten sich gegenseitig, nichts verstanden zu haben und nichts zu begreifen – was letzten Endes immer ein gutes Zeichen und der Sache dienlich ist!

Den ersten Platz in der Kategorie der Berufsliteratur nahm das sehr umfangreiche Werk Carêmes ein. Aber vor diesem waren bereits 1806 der ›Cuisinier Impérial‹ von Viard, 1814 ›L'art du Cuisinier‹ des schon erwähnten berühmten Restaurateurs Antoine Beauvilliers erschienen, ganz zu schweigen von dem wichtigen, von 1810 datierten ›Livre de tous les Ménages, L'art de conserver pendant plusieures années toutes les substances animales et végétales‹ des

Nicolas Appert, dem Entdecker des heute noch gültigen Einmachverfahrens und des Begründers der Konservenindustrie. 1822 wurde er dafür ganz offiziell zum ›Wohltäter der Menschheit‹ erklärt. Die kulinarische Literatur des Zweiten Kaiserreiches war nicht weniger reichhaltig: Es gab Werke von Jules Gouffé, Schüler Carêmes und Koch Napoléons III., von Urbain Dubois und Emile Bernard, deren ›Cuisine classique‹ von 1856 wohl den besten und vollständigsten Überblick über die Gastronomie des 19. Jahrhunderts bot. Ein anderes Werk Urbain Dubois', ›La Cuisine de tous les Pays‹, von 1868, bestätigte, was wir im vorausgegangenen Kapitel gesagt haben: Die große Küche ist per definitionem nach allen Seiten hin geöffnet, im Gegensatz zu der auf sich selbst beschränkten Regionalküche.

Die Liste der zweiten Kategorie ist umfangreich; sie enthält viel Vergängliches. Ein in England 1848 erschienenes Kochbuch von Reynolds, ›The complete art of cookery‹ ist interessant, weil es nicht ein einziges kontinentales Rezept enthält. Auch im Werk der Eliza Acton, ›Modern cookery‹, das um die Jahrhundertwende großen Erfolg hatte, waren von insgesamt sechshundertundfünfzig Seiten kaum fünfzehn der ausländischen und jüdischen Küche gewidmet. Das zeigt, daß die große Küche französischen Ursprungs, im England des 19. und 20. Jahrhunderts durch Meisterköche wie Soyer, Escoffier und Boulestin vertreten, in Wirklichkeit nur einem kleinen Teil der wohlhabenden Schichten, einigen großen Clubs und Hotels geläufig war. Das Buch der Eliza Acton wurde von den Schriften der Isabella Beeton verdrängt, die in Frauenzeitschriften erschienen, ehe sie in Buchform auf den Markt gelangten. Denn das 19. Jahrhundert war ja, vergessen wir es nicht, das Jahrhundert in dem in vielen europäischen Ländern die Frauenpresse entstand, die sehr bald schon nach Auflage und Einfluß den Frauenzeitschriften des 20. Jahrhunderts in nichts nachstanden. Daher waren die meisten Kochbücher dieser Kategorie auch praktische Haushaltsratgeber. Die Frauenpresse wurde ein wichtiger Sektor der gastronomischen

Literatur. Eine immer bedeutendere Rolle spielten auch die allenthalben in der Presse auftauchenden kulinarischen Chroniken.

Der berechtigte Wunsch, die Errungenschaften der großen Küche auch bürgerlichen Kreisen zugänglich zu machen, die im Vergleich zu teuren Restaurants und den Haushalten des Hochadels nur über eine beschränkte finanzielle Bewegungsfreiheit verfügten, beflügelte die Phantasie und spornte die Erfindungsgabe an. So ließ 1891 Pellegrino Artusi eine Synthese der italienischen Küche mit stark florentinischem Einschlag erscheinen, ›La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene‹ – ein sorgfältig redigiertes Buch, in dem kein Detail der Ausführung vergessen und das für Leute geschrieben wurde, die alle Rezepte treu zu befolgen entschlossen waren – ein Buch, das sich seines eleganten Stiles und seiner schönen Sprache wegen überdies auch noch angenehm las. In seinem Vorwort erklärte Artusi, daß »er Büchern mißtraue, die von der Kochkunst handeln, da sie meist trügerisch und unverständlich sind«. Er biete, schrieb er, »bewährte und von mir mehrfach erprobte Rezepte an, die für Damen von Stand, für Hausfrauen und für alle diejenigen bestimmt sind, die nicht den Ehrgeiz haben, Paradeköche werden zu wollen.«

Im Jahre 1896 kam die ›Oesterreich-ungarische Küche‹ von Scheibenbogen auf den Markt. In Frankreich hatte schon 1823 ein ›Manuel de la Cuisine bourgeoise‹ den langen Reigen bürgerlicher Kochbücher eröffnet, der bis zum ersten Weltkrieg nicht abreißen sollte – denn erst dann ging, gastronomisch gesehen, das 19. Jahrhundert zu Ende. In Deutschland brachte es noch vor der Jahrhundertwende unter anderem das zweibändige ›Universal-Lexikon der Kochkunst‹, ein ›Wörterbuch aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswerth und Verfälschung‹ zu ansehnlichen Auflagen.

Zahlreiche Werke über regionale und ausländische Spezialitäten bewiesen ad oculos, daß sich während des ganzen 19. Jahrhunderts die europäischen Küchen gegenseitig beeinflußten und sogar ver-

Ein Tisch zucht.



¶ Hör mensch so du zů tisch wil gon
Dein hend soltu gewaschen han
Lang negel zymmen auch nit wol
Die man heymlich abschneyden soll
Am Tisch setzt dich nit oben an
Der haußuatter wölls dann selber han
Der Benedeyung nit vergiß
Inn Gottes namen heb an vnnd iß
Den eltesten anfahen laß
Darnach iß züchtiglicher maß
Nit schnaude/oder sewisch schmatz
Nit vngestüm nach dem brot platz
Das du kein gschir vmbstossen thüst
Das brot schneyd nit an deiner prust
Das geschnitten brot oder weck
Mit deinen henden nit verdeck.
Vnnd prock nit mit den zennen ein
Vnnd greyff auch für dein orth allein
Thů nit inn der schüssel vmb stüren
Darüber halten will nit gepüren
Den löffel nim auch nit zů vol
Wenn du treyffest es stet nit wol
Greyff auch nach keiner speyse mer
Biß dir dein munde sey worden ler
Red nit mit vollem mundt/sey messig
Sey inn der schüssel nit gefressig
Der aller letst drin ob dem Tisch
Zerschneyd das fleysch vnd prich die visch
Vnnd kewe mit verschlossen mundt
Schlag nit die zung auß gleich eim hundt
Zů ecklen/thů nit geytzig schlincken
Vnnd wisch den mundt ehe du wilt trincken
Das du nit schmaltzig machst den wein
Trinck sittlich vnnd nit hůst darein
Thů auch nit groltzen oder kreysten
Schüt dich auch nit vnnd sey am weysten
Setz hüpslich vngeschüret nider
Bring keim andern zůtrincken wider
Füll kein glas mit dem andern nicht
Würff auch auff niemandt dein gesicht
Als ob du merckest auff sein essen
Wer neben dir am Tisch ist gesessen
Den jrre nit mit dem Elpogen
Sitz auff gerichtet fein geschmogen
Ruck nit hin vnnd her auff der penck
Das du nit machest ein gestenck
Dein füß laß vntern Tisch nit gampern
Darzů hüt dich vor allen schampern
Worten/nachreden/gespöt vnnd lachen
Sey erbarlich mit allen sachen
Zů pülerey laß dich nit mercken
Thů auch nyemandt auff hader stercken
Gezenck am Tisch gar vbel stat
Sag nichts darob man grawen hat
Vnnd thů dich auch am Tisch nit schneützen
Das andere nit vor dir thů scheutzen
Gee nit vmb zausen inn der nassen
Das zen stüren soltu dich massenn
Im kopff soltu dich auch nit krawen
Der gleych sollen Junckfraw vnd Frawen
Nach keynem floch hinunder fischen
Ans Tischtůch soll sich niemandt wischen
Auch leg dein kopff nit inn dein hendt
Len dich nit hinden an die wendt
Biß das das mal hat sein außganck
Denn sag Gott heimlich lob vnd danck
Der dir dein speyse hat bescherdt
Auß Vetterlicher handt erneerdt
Darnach soltu vom Tisch auff stehn
Dein hend waschen vnd wider gen
An dein gewerb vnnd arbeyt schwer
So spricht Hans Sachs Schůhmacher.

Wolffgang Resch Formschneyder.
zů Nürnberg.

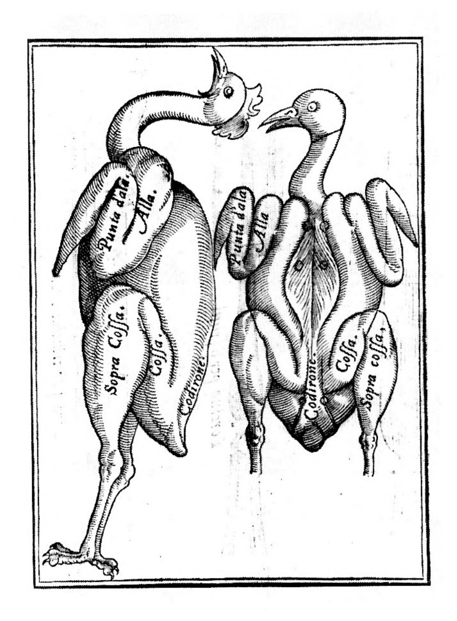
62. Tischzucht.
Holzschnitt von Georg Pencz, 1534

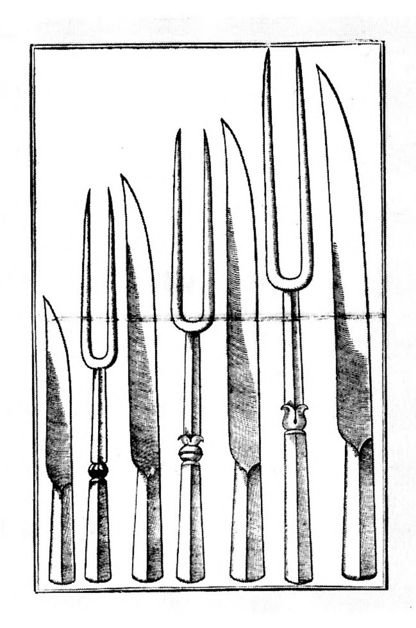


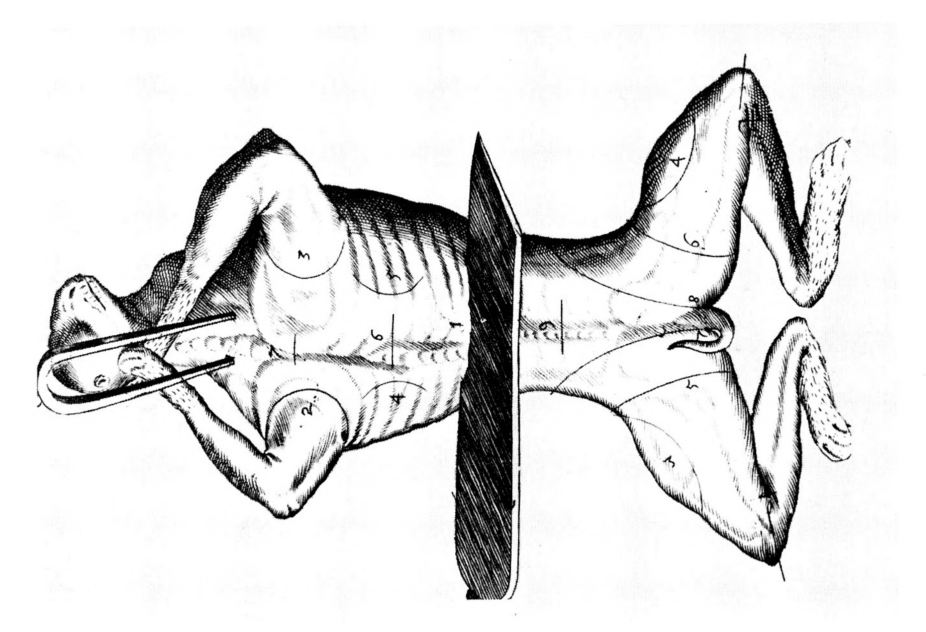
TRINCIER
Oder
Vorlege Buch/
Darinnen berichtet wird/
Wie man allerhand gebratene
vnd gesottene Speisen/ so auff Fürstliche
vnd andere Taffeln getragen werden mögen/ Nach
Italianischer/ vnd vornemlich Romanischer Art/anschneiden/
vnd auff der Gabel zierlich zerlegen sol.
Vor dessen von
GIACOMO PROCACCHI
In Italianischer Sprach beschrieben / vnd
von jhm zum andern mal mit dem Obst trinciren, vie-
len Capitteln / vnd vnterschiedenen arten vermehret/ So an jetzo
auffs new wiederumb vbersehen / in das [illegible]deutsche trewlich
versetzet/ vnd mit den signirten Kupfferstichen auffs
best vnd fleissigste[illegible]zieret worden.

Leipzig/
In Verlegung Henning Grossen des Jüngern S.
nachgelassenen Erben.
Im Jahr
M. DC. XXIV.

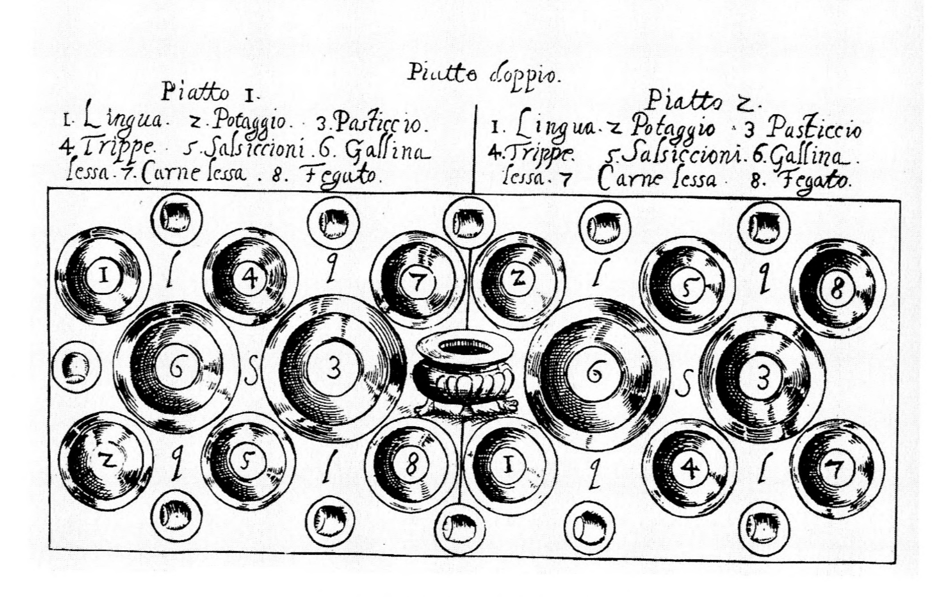
63. Titelblatt eines Vorlegebuches,
Leipzig 1624







64–65. Servierkunst.
Holzschnitte in dem ›Trinciante‹ des Vincenzo Cervio, Venedig 1587
66. Zerlegen eines Hasen.
Kupferstich in den ›Tre trattati di Messer Mattia Giegher...‹, Padua 1639



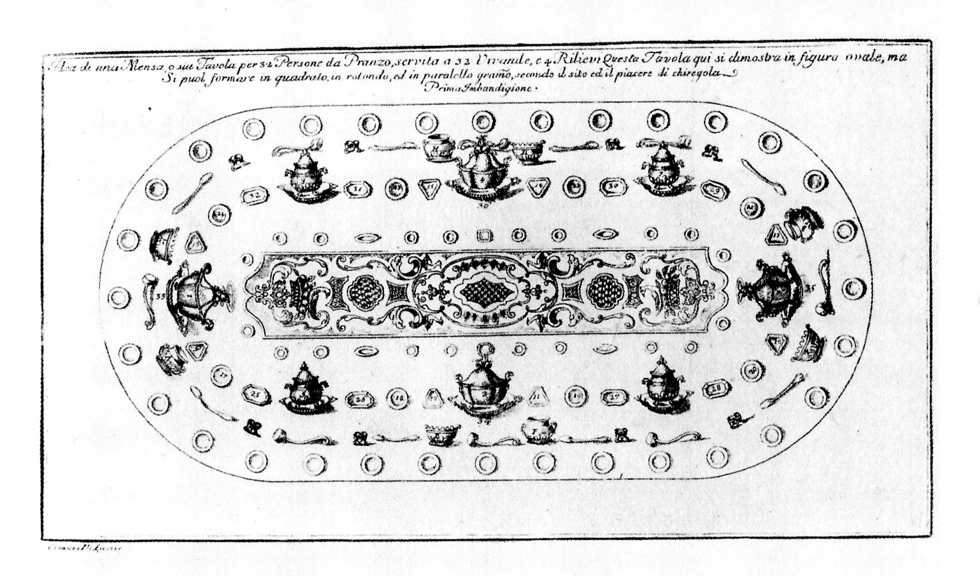
67–68. Früchte. Doppeltes Gedeck.
Kupferstiche in den ›Tre trattati di Messer Mattia Giegher…‹, Padua 1639





I L C U O C O
GALANTE
OPERA MECCANICA
DELL' ORITANO
VINCENZO CORRADO
TERZA EDIZIONE
Di varie capricciose vivande, e di spiritosi pensieri sempreppiù accresciuta, ed ornata.

IN NAPOLI MDCCLXXXVI.
NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA.



69–70. Titelblatt, Frontispiz und Illustration der ›Idee einer Tafel‹ des ›Artigen Kochs‹ von Vincenzo Corrado, Neapel 1786







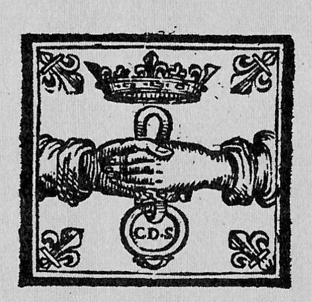
71–73. Embleme der Köche, Bäcker und Frittierer von Venedig.
Gemälde unbekannter Künstler

LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET
BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE ſorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode; & toutes ſortes de Patiſſeries: avec des nouveaux deſſeins de Tables.

Ouvrage tres-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuiſine.

TOME PREMIER.



A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis l'Ecalier de la Cour des Aides, à la Bonne-Foy couronnée.

M. DCCXVI.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

74. Titelblatt des ›Neuen sowohl königlichen als bürgerlichen Kochs‹, Paris 1716



75. Das feine Souper.
Kupferstich nach einer Zeichnung von J. M. Moreau le Jeune, um 1776

mischten. Die Internationalisierung der Kochkunst hatte in jedem Land das Interesse für eine fremde, bis dahin unbekannte, weil zu Unrecht mißachtete Küche geweckt. Eine Ausnahme war und ist zum Teil immer noch Spanien. Die spanische Küche hat sich im 19. Jahrhundert und bis in die jüngste Zeit gegen den Einfluß der französisch inspirierten internationalen Küche mit Erfolg zur Wehr gesetzt. Bei Reisen in Spanien ist das leicht festzustellen: Es ist das einzige europäische Land, in dem die Küche von Provinz zu Provinz variiert. Das geht auch deutlich aus dem jüngsten, zu diesem Thema im Jahre 1976 erschienenen Werk hervor, aus Candidos ›La cocina Espanola‹. Candido, ein weithin berühmter Restaurateur aus Segovia, schrieb oder inspirierte nur den ersten, der Küche Alt-Kastiliens gewidmeten Teil. Die übrigen Abschnitte sind von anderen, für die jeweiligen Provinzen zuständigen Fachleuten verfaßt worden. Damit dürfte bewiesen sein, daß es selbst heute noch unmöglich ist, eine Abhandlung über die spanische Küche zu schreiben, die nicht von deren regionalen Besonderheiten ausgeht, selbst wenn ein allgemeiner Teil sich mit der gesamten Pyrenäenhalbinsel beschäftigt.

Die dritte Kategorie gastronomischer Literatur wurde von Amateuren, Feinschmeckern und Journalisten in den ersten Jahren des heraufziehenden 19. Jahrhunderts begründet und inspiriert. Die gelungenste und erfolgreichste Schrift dieser Art war ohne jeden Zweifel die ›Physiologie des Geschmacks‹, wenn auch später dieses entzückende Buch unter dem Vorwand, Anthelme Brillat-Savarin behandle darin den Wein nicht ausführlich genug, von Baudelaire als ein »falsches Meisterwerk« abgetan wurde. Das stimmt übrigens, nimmt jedoch der ›Physiologie‹ weder den Charme noch den dokumentarischen Wert eines Werkes, das von einem Amateur für Amateure geschrieben wurde und das sich, trotz den absichtlich pedantisch aufgemachten, aber humorvoll erdachten Kapitelüberschriften, nicht in technischen Details verliert. Ein scheinbar feierlicher Stil und das augenzwinkernde Einverständnis mit dem Leser sind Attribute, welche diese Literatur in die Nähe der heroisch-ko-

mischen Dichtung rückt. Brillat-Savarins Erinnerungen und Anekdoten spiegeln jedenfalls die eigenartige Atmosphäre bewußten Genießertums um die Zeitenwende des 18. und 19. Jahrhunderts in vergnüglicher Weise wieder.

Auch das Werk eines schriftstellernden Schöngeistes, ›L'art culinaire‹ des Marquis Louis de Cussy, von Napoleon obendrein noch zum ›Baron de l'Empire‹ erhoben, gehört in die Kategorie der Liebhaberschriften zur Kochkunst. Der Marquis hatte zwar einige Mühe, in die berühmt-berüchtigte Jury Grimod de La Reynières aufgenommen zu werden, seine Feder war auch nicht übermäßig brillant, doch sein Buch unterrichtete kurzweilig über den Beginn des – kulinarisch gesehen – ›großen‹ Jahrhunderts. Geistreiche und oft sehr kultivierte Menschen – und das ist das Interessanteste an dieser ganzen Literatur – vergnügten sich damit, über die Küche und das Kochen zu schreiben. Künstler und Schriftsteller wie Gioachino Rossini und Alexandre Dumas gaben der Gastronomie dadurch Anregungen, daß sie dem erfahrenen Gourmet zu Ansehen verhalfen und ihn mit einer Gloriole umgaben. Dumas verfaßte ja auch ein ›Grand dictionnaire de Cuisine‹, eigentlich ein großes literarisches Lexikon der Küche, vor dem der Amateur träumen kann, mit dem der Koch jedoch nichts anzufangen weiß. Wir haben es daher auch garnicht erst in die Kategorie der Kochbücher aufgenommen, halten es aber unbedingt für lesenswert. Rossini nun war ein militanter Connaisseur, wofür das heute noch nach ihm benannte ›Tournedo‹ Zeugnis ablegt. Als ständiger Gast im Hause der Pariser Rothschilds zu der Zeit, als Carême dort regierte, pflegte er mit diesem einen regen Gedankenaustausch. Das ›Tournedo Rossini‹ scheint ganz einfach zu sein, seine Zubereitung erfordert jedoch die ganze Kunst der großen Küche: Zuerst einmal müssen geröstete Brotscheiben mit flüssiger Fleischglace bedeckt werden, was recht schwierig zu bewerkstelligen ist; sodann wird auf die Lendenschnitte eine Scheibe frischer Gänseleber gelegt und mit einer Demi-Glace mit Trüffel-Essenz gelöscht. Welcher noch so redliche

Restaurateur hält heute wohl noch diese Trüffelessenz-Demiglace auf Vorrat? Das Rezept ›duftet‹ nach Carême wohl hundert Meilen gegen den Wind!

Der Ahnherr aller Feinschmecker und gastronomischen Schriftsteller war unbestritten der Edle Herr Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière, unter dem Ancien Régime Advokat beim Parlament von Paris, damals oberster französischer Gerichtshof, Mitglied der römischen Akademie der Arkadier, der Vorläuferin der heutigen Accademia letteraria italiana, assoziiertes Mitglied des Museums von Paris, Redakteur des dramaturgischen Teiles des ›Journal de Neuchâtel‹, Gewürzkrämer, Zeitschriftengründer und so weiter und so fort. Er lebte von 1758 bis 1838, war der erste Schlemmer der modernen Zeit und vor allem der erste gut organisierte hauptberufliche Parasit. Im Gegensatz zu den klassischen Parasiten, die seit dem Altertum stets auf Kosten einiger weniger zu leben verstanden, schröpfen ihre modernen Kollegen die gesamte Gesellschaft. La Reynière wußte nicht nur, seinen Neigungen so gut wie umsonst zu frönen, es gelang ihm auch, aus ihnen einen Beruf zu machen und Geld daraus zu schlagen. Er kam als erster auf den glorreichen Gedanken, eine Gilde zu gründen, die sich mit nichts anderem beschäftigte als mit Probieren und mit Kosten. Diese ›Jury‹ war somit die Vorläuferin aller späteren gastronomischen Kollegien und sogenannten Akademien. Sie tagte entweder in dem berühmten, von Balzac in der ›Menschlichen Komödie‹ beschriebenen Restaurant ›Rocher de Cancale‹, wo der großartige Koch Baleine am Herde stand, oder in der Wohnung Grimods, wohin Stadtköche, Pastetenbäcker und Händler ihre Erzeugnisse oder ihre Waren zu liefern hatten.

Diese Produkte wurden dann mit sogenannten Légitimations, gewissermaßen Güte-Zertifikaten oder auch mit Mängelrügen bedacht, wie sie heute noch von den Wein-Probier-Gesellschaften, den ›Tastevins‹, vergeben werden. Natürlich konnte es nicht ausbleiben, daß Grimod de La Reynière der Parteilichkeit beschuldigt

wurde, ja der Korruption. Die kulinarischen Kostproben, die ihm die Rôtisseure und Traiteure von Paris pünktlich ins Haus schickten, schienen ihn und seine Jury zu einer so großzügigen und lobhudelnden Nachsicht verführt zu haben, daß sich schließlich die gewöhnliche Kundschaft um ihre Verdikte nicht mehr kümmerte. Leider war es nicht das letzte Mal, daß ein Areopag dieser Art Auszeichnungen verlieh, die in keinem Verhältnis zu den mit klingender Münze bezahlten Erfahrungen gewöhnlicher Sterblicher standen.

Grimod de La Reynière hatte auch noch eine andere zukunftsträchtige Idee. Er begründete nicht nur die gastronomische Presse, sondern auch die kulinarischen Führer. Er war der erste, der ein regelmäßig erscheinendes Jahrbuch herausgab, um ein wählerisches Publikum zu informieren, anzuregen und zu unterhalten: Es war der ›Almanach des Gourmands‹, der zwischen 1803 und 1812 achtmal erschien. Diese Almanachs enthielten viele Anekdoten, Ratschläge aller Art und Hinweise, welche die Zeitgenossen für geistreich hielten. Doch nicht eine Seite dieser Kalenderbücher konnte sich auch nur mit einem einzigen Satz Brillat-Savarins messen. Jede Ausgabe enthielt zudem einen ›Ernährungs-Wegweiser‹, mit dem Grimod die Restaurateure und Lebensmittelhändler der Hauptstadt begutachtete und sie mit guten und weniger guten Noten bedachte. Dieser kritische ›Führer‹ wurde alljährlich revidiert, so daß Lieferanten und Köche schon damals lernen mußten, in jenem Angstzustand zu leben, in den heute die bevorstehende Neuauflage des berühmten ›Guide Michelin‹ alljährlich Restaurateure und Hoteliers versetzt. Zwar gibt es jetzt viele Nachahmungen, die sogar oft besser und aufschlußreicher sind; aber da sie weniger alt und weniger gut eingeführt sind, verfügen sie nicht über den enormen Einfluß des ›Michelin‹. Da aber die Redlichkeit des Verfassers und Herausgebers des ›Almanach des Gourmands‹ von jenen Köchen in Zweifel gezogen wurde, die den Wechselbädern nicht gewachsen waren, die Grimod je nach Pünktlichkeit der zur ›Légiti-

mation‹ vorzulegenden Sendungen verordnete, mußte sein Erscheinen nach einem unerfreulichen Prozeß eingestellt werden.

Von Grimod de la Reynière sagt man, daß er mehr als jeder andere Gastronom zur Entfaltung der intelligenten, ›überlegten‹ Küche beigetragen habe. Man nannte ihn den ›Corneille der französischen Gastronomie‹. Es mag sein, daß er Anregungen gab, die jenes Klima zu schaffen wußte, in dem die ›transzendente‹ Küche das Objekt geradezu manischer Aufmerksamkeit und übertriebener Lobpreisungen werden konnte, deren sie schließlich bedarf, um an sich selbst zu glauben und andere an sie glauben zu machen. Denn nur so kann sie überhaupt bestehen. Aber, so schreibt Carême, »La Reynière hat keinerlei Anteil an den schnellen Fortschritten, welche die moderne Küche seit dem Wiedererblühen der Kochkunst erlebt hat.« Seine Aufgabe bestand wie die aller gastronomischen Rezensenten darin, die Phantasie anzuregen und eine kulinarische Rhetorik zu erfinden, die den Appetit weckt, den Leuten das Wasser im Munde zusammenlaufen läßt und erreicht, daß aus dem einfachsten Tellergericht eine zündende Ansprache wird. Wie anders wäre sonst die Armee großzügiger Gastronomen zu mobilisieren?

Mit seinem ›Manuel des Amphitryons‹ gelang es Grimod de la Reynière, der neuen Mode des Servierens endgültig zum Durchbruch zu verhelfen und dem alten Brauch der Buffets, mehrere Gerichte gleichzeitig auf den Tisch zu stellen, ein Ende zu bereiten. »Die Methode, Gericht für Gericht zu servieren«, schrieb er, »ist verfeinerte Lebenskunst. So kann man warm essen, lange und viel, da ein jedes Gericht dann einen einzigen Mittelpunkt darstellt, auf den sich der Appetit konzentriert.« Völlig neuartig war auch Grimods Anordnung an das Personal, den Maître d'hôtel und selbst den Koch des ›Rocher de Cancale‹, während der Sitzungen der Jury absolute Ruhe zu bewahren. Niemand durfte den Speisesaal betreten, wenn er nicht durch ein Glöckchen herbeizitiert wurde. Es gab nur eine Entschuldigung für unerbetenen Eintritt: ein fertiges Gericht, das ohne Verzug serviert werden mußte.

Von Grimod de La Reynière stammte jener berühmte Aphorismus: »Der Käse ist das Biskuit des Trinkers.« Damals war es Mode, zum Dessert ein in Wein getauchtes Biskuit zu sich zu nehmen; da aber Trinker Süßes nicht mögen, aßen sie dafür ihren Käse zum Rotwein. Daher kam die Verbindung von Käse und Rotwein – obwohl mancher Käse mit Weißwein viel besser schmecken würde.

Die Schlemmerei wurde Lebensinhalt und als Beruf ausgeübt in dem Augenblick, als die Gestalt des modernen Küchenchefs ins Rampenlicht der Geschichte trat, als Schöpfer und Anwalt in einer Person, als Apollo Musagetes und Jupiter tonans, als erleuchteter Magier und launenhafter Star, dem einige Zeit später nur noch die ebenso unmöglich-unerträgliche Figur des großen Modeschöpfers entsprechen sollte. Heute können wir uns kaum mehr vorstellen – obwohl unsere Zeit auch eine ganz schöne Sammlung größenwahnsinniger Köche aufzuweisen hat –, von welcher Aureole Marie-Antoine Carême, der sich selbst Antonin Carême nannte, zu seinen Lebzeiten umgeben war.

Wohl kaum ein anderer Küchenchef genoß, vor ihm oder nach ihm, ein derartiges Prestige. Noch heute lebt unter den Köchen die Erinnerung an ihn fort wie an das Leuchten eines strahlenden, nie wiederkehrenden Kometen. Für alle Augenzeugen, für alle, die von ihm nur gehört haben, für seine Gäste und die Freunde dieser Gäste, für seine Schüler und für deren Schüler, kurz, für alle Zeitgenossen und alle Nachgeborenen, besaß Carême jenes gewisse Etwas an Eleganz, Spannung, Charme und schöpferischer Unruhe, Behendigkeit und Arbeitswut, an Verschlossenheit und Stolz, das ihn von allen anderen unterschied und das Genie verriet. Das Wort ›Genie‹ war in aller Munde, wo immer er auftrat, und alle, auch Kaiser und Könige, die sich seiner Dienste versicherten – nicht ohne Schwierigkeiten übrigens, denn er war sehr empfindlich –, erkannten in ihm nicht nur den überlegenen Könner, sondern den Menschen, für den der Beruf mehr war als nur ein Gewerbe, für den die Kunst eine Daseinsform und nicht Selbstzweck war.

Carême wurden oft die schmeichelhaftesten und einträglichsten Stellungen angeboten, in London als Koch Georgs IV., in Sankt Petersburg am Hofe des Zaren Alexander I., auch bei weniger hochgestellten Persönlichkeiten in England, Frankreich oder Österreich. Fast immer lehnte er ab, weil er sich nicht binden oder weil er nicht bleiben wollte, aber niemals aus finanziellen Gründen; denn er wurde so gut bezahlt, ja überbezahlt, wie es nur möglich sein konnte. Aber entweder mißfielen ihm die Arbeitsbedingungen, denen er sich unterwerfen sollte, oder das psychologische Klima, dem er ausgesetzt war, oft auch die mangelhaften Qualitäten seiner Mitarbeiter. Manchmal fürchtete er, sein Talent für Banausen verschwenden zu müssen. Und sonderbarerweise kochte der größte Koch einer Epoche, die das goldene Zeitalter der Restaurants heraufziehen sah, ausschließlich in Privathäusern. Er war die Ausnahme, welche die Regel bestätigte.

Das Haus, in dem er sich am wohlsten fühlte, wo er sich am besten verstanden wußte, in dem er am meisten geschätzt wurde, in dem er am längsten blieb und die letzten Jahre seines Arbeitslebens verbrachte, war das Schloß der Pariser Rothschilds in Boulogne, das noch heute in einem verwüsteten Park steht, in dem Rossini verkehrte und in dem jenes ›Ambigu‹ stattfand, von dem Lady Morgan berichtet hat. Jener Bericht bedarf noch einer Ergänzung. Am Ende des Essens kam Carême zum Kaffee in den Garten. Sein Auftreten, seine Manieren und seine Kultur beeindruckten die irische Lady. Immerhin kam Carême aus ärmlichsten Verhältnissen.

Er wurde am 8. Juni 1784 in Paris geboren, angeblich auf einem Bauplatz in der Rue du Bac, als eines von fünfzehn Kindern. Als er zwölf Jahre alt war, setzte ihn sein Vater nach einer letzten Mahlzeit in einer Wirtschaft am Stadtrand von Paris auf der Straße aus, nicht ohne ihn mit billigen Ratschlägen versehen zu haben. Wenn die Geschichte Carêmes im Mittelalter passiert wäre, würde sie niemand glauben. Aber da das Geschehnis noch gar nicht so lange zurückliegt und alle Unterlagen unanfechtbar sind – Carême erzählte es selbst –,

muß als wahr hingenommen werden, was wie ein Märchen anmutet: Der kleine, auf den Straßen von Paris ausgesetzte, zwölfjährige Junge klopfte, als es Abend wurde – kann man es Zufall nennen? – an die Tür eines Kneipenwirts, trat bei diesem als Küchenjunge ein und wurde der größte Koch seiner Zeit, vielleicht sogar der originellste aller Zeiten. Er lernte erstaunlich rasch. Genie ist vielleicht gerade diese Schnelligkeit, die nur solchen gegeben ist, die lernen, um zu verändern, und die verändern, was sie erlernen. Nicht ich habe Carême mit Raffael verglichen; der Vergleich liegt auf der Hand und war schon zu seinen Lebzeiten gang und gäbe. Mit zwanzig hatte sein Geist bereits die volle Reife erreicht.

Wie alle schöpferischen Menschen stahl er Ideen. Er war ein Ideendieb, aber kein Plagiator. Er hing leidenschaftlich an allen Meistern, die ihm etwas beibringen konnten, an Avice zum Beispiel, dem Konditor, oder an Laguipière, dem Saucenkoch. Er fürchtete, da er sich stark fühlte, ihren Einfluß nicht. Denn keine ihrer Konzeptionen wurden von ihm wortwörtlich übernommen. Er bewahrte stets seinen Lehrern eine ehrerbietige, herzliche und großzügige Dankbarkeit. Seine Prosopopöje des Laguipière, des genialen Saucenkochs, übertraf noch diejenige des Römers Fabricius in Rousseaus berühmten ›Discours sur les sciences et les arts‹.

In der Tat wäre noch etwas anderes unglaubhaft, gäbe es die Schriften nicht: Carême, der Plebejer, höchstwahrscheinlich Analphabet, als sein Vater ihm den Gefallen erwies, ihn zu verstoßen, dieser Carême war ein Schriftsteller. Wenn er nicht ebenso produktiv gewesen wäre wie Chateaubriand – sie waren beide tatsächlich die fleißigsten Schriftsteller des Ersten Kaiserreiches –, wenn er nur ein einziges Buch hinterlassen hätte, würde niemand an seine Urheberschaft und alle Welt an das Werk eines ›Ghost-Writers‹ glauben. Die Gedanken, die Rezepte, könnten vielleicht von Carême gewesen sein, doch der Stil war eher derjenige eines Klosterzöglings, eines Plutarch-Lesers und eines Bewunderers Mirabeaus oder Bernardins de Saint-Pierre. Aber das geschriebene Werk Carêmes ist derart um-

fangreich, derart persönlich, seine Schreibweise so sehr geprägt von den Vorzügen und Nachteilen seiner Zeit – Reinheit der Sprache, aber schwülstige Rede –, daß es vom rein wissenschaftlichen Standpunkt aus keinem anderen zugeschrieben werden kann als ihm selbst. Man kann also annehmen, daß Carême zwischen seinem dreizehnten und einundzwanzigsten Lebensjahr sich nicht nur die abendländische Kochkunst aneignete und sie dabei reformierte, sondern auch den Weg vom Analphabetentum zur literarischen Meisterschaft durchschritt.

Er mußte schreiben, er hatte den Drang zu schreiben. Er beschrieb alles, was er kochte. Wenn er des Morgens aus den Markthallen zurückkam, schrieb er seine Rezepte und Menus für den Tag nieder. Als Baron James de Rothschild das östlich von Paris gelegene Schloß Ferrières erwarb, schlug er Carême vor, sich dort später zur Ruhe zu setzen. Der aber lehnte das gutgemeinte Angebot ab, er wolle, so sagte er, sein literarisches Werk in der Ruhe und Abgeschiedenheit einer kleinen Pariser Wohnung vollenden. »Ich sagte ihm auch noch«, schrieb er, »daß meine Bücher mir viel mehr einbringen, als ich für meine Bedürfnisse benötige. Ich werde dieses Einkommen sogar noch vergrößern, denn meine Arbeit ist noch nicht beendet; ich habe noch ein Buch über die Lage meines Berufes in der gegenwärtigen Zeit zu schreiben.« Und kurz zuvor, nachdem der König von England vergeblich versucht hatte, ihn zur Rückkehr nach London zu bewegen, erzählte Carême: »Ich habe mit Bedauern und Dankbarkeit abgelehnt. Ich denke nur daran, die Tage, die mir der Himmel noch gewähren kann, zu nutzen, um die Bücher zu vollenden, die in meinem Kopfe sind. Diese Bücher waren das Trachten und der Sinn meines ganzen Lebens.«

Er schrieb wirklich viele und umfangreiche Bücher. Vor allem ›Le Pâtissier royal parisien‹ in zwei Bänden in Oktavformat, mit einundvierzig Illustrationen des Verfassers – denn Carême konnte auch zeichnen! Sodann den ›Pâtissier pittoresque‹, ein Band mit hundertachtundzwanzig Abbildungen, ebenfalls von der Hand des

Autors. Dann folgte ›Le maître d'hôtel français‹, eine Gegenüberstellung der alten und der modernen Küche, mit einer Beschreibung der je nach Jahreszeit in Paris, Sankt Petersburg, London und Wien angebrachten Speisefolgen; es waren zwei Oktav-Bände. Es folgte der einbändige ›Cuisinier parisien‹ und schließlich das Monumentalwerk, auf das er bei seinen Gesprächen mit dem König von England und dem Baron de Rothschild anspielte, ›L'art de la Cuisine au XIXe siècle‹ in fünf Bänden, von denen er allerdings nur drei fertigstellen konnte. Die beiden letzten Bände vollendete sein Schüler Plumerey nach seinem Tode. Hierbei handelte es sich um Werke, die Carême der Pâtisserie, der Küche, der Tafel und der Funktion des Maître d'hôtel widmete. Aber Carême begeisterte sich nicht nur für Zuckerarchitektur, er besaß auch ein Herz für die große Architektur. Er verfaßte zwei Bücher über sie, ein ›Receuil d'architecture‹ und eine Abhandlung über ›Projets d'architecture‹, die sich mit Vorhaben in Sankt Petersburg befaßte. Er durfte sie dem Zaren widmen, der ihm obendrein als Zeichen seiner Dankbarkeit einen wertvollen Diamantring schenkte.

Zu allen Zeiten war ein Küchenchef ein sehr angesehener Mann. Das lag allein schon an der Vielfältigkeit seiner Aufgaben, die nicht nur handwerkliches Können, sondern auch Organisationstalent erforderten. Noch heute staunt man, wie der Küchenchef eines großen Restaurants die zahlreichen Bestellungen verkraftet, die von den Kellnern oder Serviererinnen durch den Schalter an die Küche weitergegeben werden. Es muß gleichzeitig das Essen für zwanzig oder dreißig Tische zubereiten können, muß das Menu jedes einzelnen Tisches im Gedächtnis haben, die für die Zubereitung notwendige Zeit einkalkulieren, wobei erschwerend hinzukommt, daß fast jeder Gast an einem Tisch ein anderes Gericht bestellt. Um also sechzig oder achtzig verschiedene Speisen innerhalb einer gesetzten Frist den Gästen vorsetzen zu können, benötigt man Fähigkeiten, die weit über das Talent eines noch so gewandten Amateurkochs hinausgehen.

Olivier de La Marche, Chronist im Dienste Karls des Kühnen und Marias von Burgund, berichtete, daß im 15. Jahrhundert am Hofe von Burgund das herzogliche Schloß zu Dijon eine immense Küche mit sieben ungeheuren Kaminen besaß. Von einem Hochsitz aus dirigierte der Küchenchef die Armee seiner Gehilfen, Küchenjungen, Brat- und Suppenköche. Mit einem großen Holzlöffel kostete er Suppen und Saucen, die ihm herangetragen wurden. Bei großen Anlässen, wenn der erste frische Hering oder die erste Trüffel serviert wurde, bediente er, eine Fackel in der Hand haltend, selbst den Herzog. »Warum«, so fragte sich La Marche, »wohnt der Koch der Mahlzeit seines Fürsten bei, und nicht der Truchseß? Wie verfährt man, um den Küchenchef zu berufen? Wer ersetzt ihn im Falle seiner Abwesenheit? Der Bratkoch oder der Suppenkoch?« Und hier die Antwort: »Wenn das Amt des Küchenchefs am fürstlichen Hof verwaist ist, ruft der Haushofmeister alle Köche und alle diejenigen, die in der Küche dienen, zusammen, einen um den anderen; und nach ihrem feierlichen, eidlich bestätigten Votum wird der Küchenchef ernannt. In seiner Abwesenheit ersetzt ihn weder der Bratkoch noch der Suppenkoch; der Ersatzmann wird durch Wahl bestimmt.« Selbstbestimmung und Wahl des Betriebschefs durch die Belegschaft gab es also bereits am Hofe der Herzöge von Burgund – zumindest in der Küche!

Dieses erhaben-feierliche Zeremoniell änderte sich im Laufe der Jahrhunderte kaum. Carême beschrieb den Betrieb in einer Küche im Augenblick der Fertigstellung einer Mahlzeit, den man in der Fachsprache ›Le Coup de Feu‹ nennt: »Man stelle sich eine große Küche wie zum Beispiel die des Außenministeriums (Carême arbeitete eine Zeitlang für den Fürsten Talleyrand) während eines großen Diners vor. Man sieht etwa zwanzig Köche eifrig beschäftigt eilig hin- und herlaufen und in diesem glühend heißen Schlund mit größter Schnelligkeit arbeiten. Hier glüht ein Kubikmeter Kohle für die Entrées, dort füllt man eine Ladung frischer Kohlen in den Herd, auf dem die Suppen, Saucen und Ragouts kochen, das Gebratene

bruzzelt und das Wasserbad brodelt. Vor einem Viertel Kubikmeter lodernden Holzes drehen sich vier Spieße, der eine mit einem Lendenbraten von fündundvierzig bis sechzig Pfund, der andere mit einem gut vierzigpfündigen Kalbsviertel und die zwei restlichen mit Geflügel und Wild. In diesem Glutofen wird behend gearbeitet, kein Wort ist zu hören, nur der Küchenchef darf sprechen und seiner Stimme gehorcht jeder. Und um schließlich das Maß unserer Leiden voll zu machen, bleiben während etwa einer halben Stunde Türen und Fenster hermetisch geschlossen, damit ja kein Luftzug die Speisen erkalten läßt. So verbringen wir die schönsten Tage unseres Lebens. »Aber«, fährt Carême fort, »die Ehre gebietet es. Man muß gehorchen, selbst wenn die körperlichen Kräfte fehlten. Es ist die Kohle, die uns tötet.« Der gußeiserne Kohlenherd hat zwar den alten Küchenherd des 18. Jahrhunderts, den sogenannten Potager ersetzt. Infolge der unzulänglichen Lüftungsverhältnisse atmeten die Köche jedoch abnorm viel Kohlenoxyd ein. Später bemühte sich ein Küchenchef namens Soyer in London sehr um das Kochen mit Gas, dem man natürlich anfangs genauso wie jeder Änderung der Kücheninstrumente oder des Brennmaterials mißtraute aus Furcht, den Geschmack der Speisen zu beeinträchtigen. Carême lebte noch unter der Herrschaft der Kohle. Er starb, kaum fünfzig Jahre alt, »verbrannt«, wie Laurent Teilhade sagte, »von der Flamme seines Genies und der Kohle seiner Herde.«

Von seinen Anfängen haben wir bereits vernommen. Nachdem er einige Zeit als Küchenjunge ein eher kümmerliches Leben hatte fristen müssen, wurde ihm das Glück zuteil, in die Dienste des berühmten Pâtissiers Bailly zu treten, der für Talleyrand arbeitete. Carême war jetzt siebzehn Jahre alt. Während seiner knapp bemessenen Freizeit hielt er sich regelmäßig im ›Cabinet des Estampes‹ der Staatsbibliothek auf, um dort Kupferstiche zu kopieren, die ihm als Vorlage für seine Zuckerbäckerwerke, die ›Pièces montées‹, dienten. Danach arbeitete er unter der Anleitung des Haushofmeisters Boucher, im Haushalt Talleyrands. Siebzehn Jahre blieb er im

Dienste des Fürsten von Benevent. Er arbeitete auch mit dem berühmten Saucenkoch Laguipière, der während des Rückzugs aus Rußland ums Leben kam und dessen Andenken Carême seinen ›Cuisinier Parisien‹ widmete: »Vor allem damals«, schrieb er in seinen Erinnerungen, »habe ich außerordentlich viel gelernt... Ich hatte mir zur Gewohnheit gemacht, des abends zu Hause alle Änderungen zu notieren, die ich bei meiner Arbeit, die jeden Tag etwas neues brachte, eingeführt habe. Mit der Feder hielt ich die Gründe fest, die mich dazu bewogen haben. Dieser intime Rechenschaftsbericht wird immer eine Ursache von Fortschritt sein.«

Carême hat, wie der Marquis de Cussy berichtete, hundertsechsundneunzig verschiedene französische und hundertunddrei ausländische Suppen selbst hergestellt. Auf die Pâtisserie übte er, trotz seiner Bescheidenheit, einen derartigen Einfluß aus, daß er schreiben konnte: »Wenn ich mich, um Neid und Mißgunst zu vergessen, in Paris umschaue, stelle ich mit Vergnügen die wachsende Zahl der Konditoreien fest und die Verbesserung ihrer Qualität. Von all dem gab es vor meiner Arbeit und bis zu meinen Büchern nichts. Wie ich es vorausgesagt habe, sind die Konditoren sehr geschickt und sehr sorgsam geworden.« Als er jung war, erfand er unter anderem die Methode, mit Nougat umzugehen, er schuf Meringen und Krokantgebäck, Buttergebackenes und dergleichen mehr – oder zumindest vervollkommnete er bereits Vorhandenes; denn seiner Ansicht nach hatte die Pâtisserie ihren Höhepunkt bereits zur Zeit des Utrechter Friedens, also um 1714, erreicht. Er glaubte, lediglich die Art der Aufmachung und der Präsentierung verbessern zu müssen. Blätterteig erreichte unter seinen Händen den höchsten Grad der Vollkommenheit.

Auch die Zubereitung kalter Gerichte und vor allem von ›Fastenspeisen‹ – das heißt von fleischlosen Speisen für Freitage und für die Fastenzeit – war eine Gelegenheit für Carême, sein Genie zu beweisen. Schon sein Familienname ›Carême‹ – im Französischen ›Fastenzeit‹ – schien ihn hierfür zu prädestinieren. »Gerade in der Fa-

stenküche kann sich die Geschicklichkeit des Kochs bewähren, um dieser zu großem Glanze zu verhelfen. In der kaiserlichen Küche des Elysée-Impérial und dank meiner Vorbilder Laguipière und Robert wurde ich mit der Arbeit in dieser feinen Sparte vertraut gemacht... Während zweier Jahre erneuerten Laguipière und ich die große Fastenküche, gaben wir der Kirche das schöne Fastenessen wieder.«

Die ›Kalte Küche‹, vor Carême nur summarisch betrieben, wurde von ihm völlig neu geschaffen. Diese Kunst, die uns heute durchaus geläufig erscheint und die in Wirklichkeit sehr jung ist, besteht darin, die volle Schmackhaftigkeit bereits gekochter oder gebratener Speisen zu erhalten. Als Jérôme Bonaparte, frischgebackener König von Westfalen, 1807 die Prinzessin Katharina von Württemberg heiratete, wurden Carême und Riquette, ein anderer berühmter Koch jener Zeit, mit der Zubereitung des kalten Buffets für die Hochzeitsfeierlichkeiten beauftragt. Was es dabei auch immer gab, Sülzen, Schweinskopf, Kalbslende, Rindsfilet in Gelée, Nieren in Aspik, Chaud-Froid von Rebhühnern, kalter Salm und Aalgelatine mit Montpellier-Butter, Garnierungen mit zarter Kräutersauce, Trüffeln in Gelee – es waren ebenso viele Erfindungen! Die zu Unrecht in Vergessenheit geratene Montpellier-Butter muß nach Carêmes Rezept auf folgende Weise zubereitet werden: Man wasche sorgfältig mit frischen Wasser eine gute Handvoll Kerbel, etwa zwanzig Estragonzweige und ebensoviel Gartenbibernell (Wiesenknopf, Sangnisorba officinalis), sowie eine Fingerspitze voll Schnittlauch. Man lasse die Kräuter abtropfen und blanchiere sie in kochendem Salzwasser, damit sie schön grün bleiben. Dann gebe man sie in eine große Küchenkasserolle, lasse sie fünf oder sechs Minuten aufkochen, schöpfe sie sodann mit der Schaumkelle heraus und lasse sie in frischem Wasser erkalten. In dem Wasser, das zum Blanchieren gedient hat, koche man acht Eier hart, sodann presse man alle Flüssigkeit aus den Kräutern. Diese werden völlig zerstampft, dann werden etwa zwanzig schöne, abgezogene und gut gewaschene Anchovis, zwei Eßlöffel feine Kapern, sechs Gürkchen, das Gelbe der

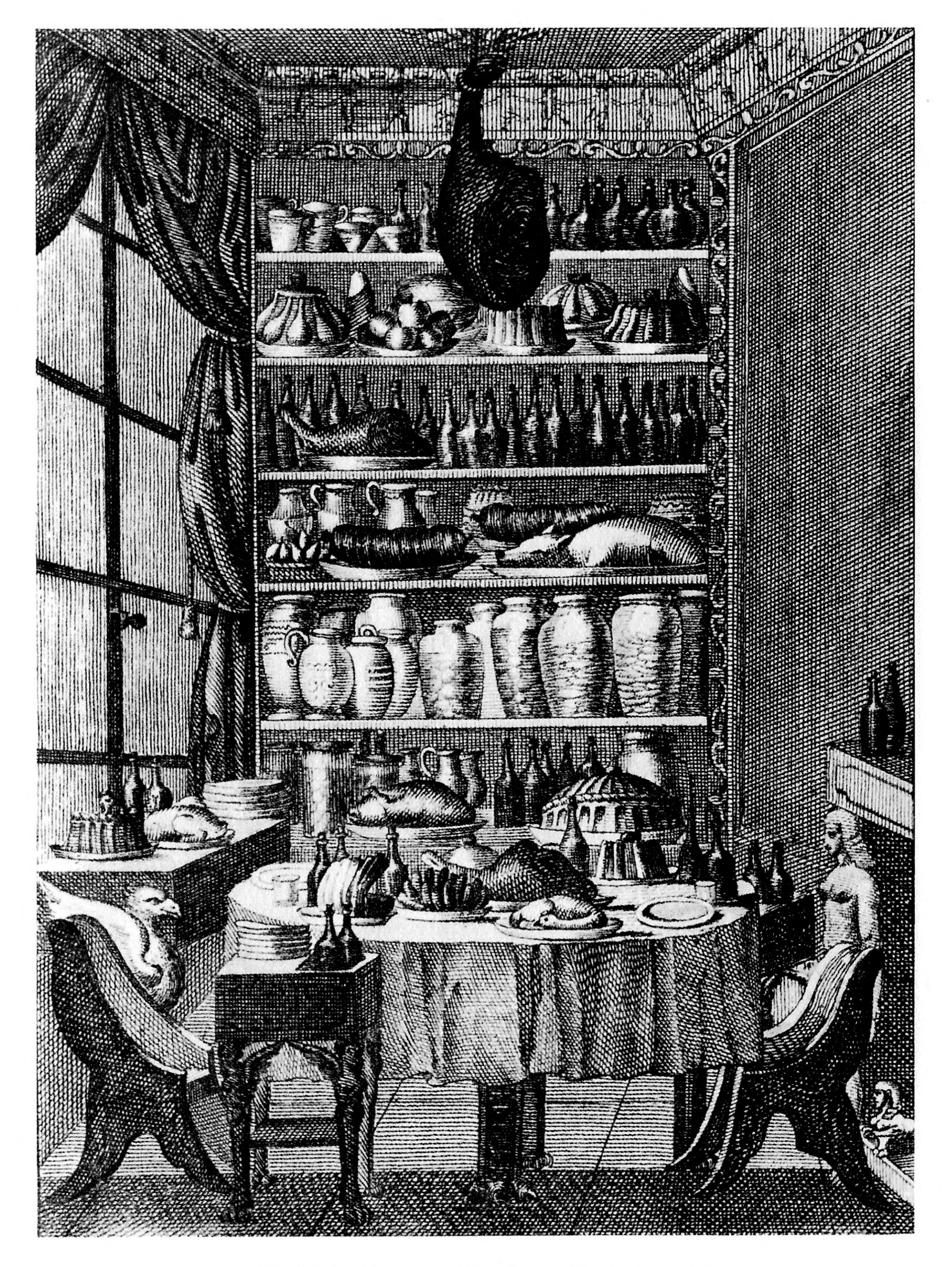
hartgekochten Eier und eine kleine Knoblauchzehe hinzugegeben. Diese Mischung zerstampfe man gut zehn Minuten lang, sodann vermische man sie mit 8 Unzen – 240 Gramm – feiner Butter, einer Fingerspitze Pfeffer und etwas Salz und füge schließlich ein ganzes Glas guten Öles aus Aix und ein Viertel Estragon-Essig hinzu. Auf diese Weise erhält man eine samtweiche, sämige Butter von köstlichstem Geschmack. Man kann sie noch appetitlicher machen, indem man etwas grünen Spinatsaft hinzugibt, so daß die Butter eine schöne pistaziengrüne Färbung erhält. Man achte jedoch darauf, diesen grünen Saft in jeweils kleinen Quantitäten beizumischen, damit die Butter blaßgrün bleibt. Wenn man die Butter abgeschmeckt und die Würze für gut befunden hat, passiere man sie mit Hilfe eines Holzlöffels durch ein feines Sieb, fülle sie in eine kleine Terrine, die auf Eis gestellt wird, so daß die Butter fest werden kann, bevor sie serviert wird. Das Würzen dieser köstlichen Butter erfordert Kenntnisse, die allein durch Erfahrung erworben werden können. Denn man muß über eine feine Zunge verfügen, um zu erreichen, daß keine der verwendeten Zutaten oder Gewürze die anderen dominiert. Ein Übermaß von Essig ist jedoch mit etwas Öl zu mildern, desgleichen die Schalheit des Öls durch Essig oder Salz.«

In den Jahren 1814/15 kochte Carême für den Zaren Alexander I. in Paris, später noch einmal während des Aachener Kongresses. Dem Kaiser gefiel seine Art so gut, daß er ihn engagieren und nach Sankt Petersburg kommen lassen wollte. Auch hier ließ ihn die Literatur zögern. »Ich konnte mich nicht dazu durchringen«, schrieb er, »meine Forschungs- und Redigierarbeit aufzugeben, die ich in Paris begonnen habe.« Schließlich trat er in den Dienst des britischen Bevollmächtigten beim Wiener Kongreß, Lord Castlereagh, um dann doch nach Sankt Petersburg zu reisen. Er schiffte sich in Honfleur ein, aber kaum in der kaiserlichen Hauptstadt eingetroffen, beschloß er, in den Westen zurückzukehren. Denn er mußte feststellen, daß in einem Lande, in dem Korruption und Diebstahl zur Tradition gehörten, die Stelle eines Küchenchefs des Zaren durch Mißbräuche

und eine erniedrigende Bespitzelung heruntergewirtschaftet war. »Vergebens versuchte man, mich zu halten; meine Kollegen konnten nicht verstehen, daß ich Sankt Petersburg den Rücken zukehrte, ohne von den mir gemachten Angeboten zu profitieren.« Diese Kollegen waren sein alter Freund Riquette sowie Benoist und Talon, die damals die Petersburger Tafeln beherrschten.

Nach seiner Rückkehr arbeitete Carême für die Fürstin Bagration, in London für Georg IV., wo er aber nicht heimisch werden konnte, und schließlich, wie schon berichtet, für den Baron James de Rothschild in Paris. Eine recht große Anzahl episodischer, wenn auch schmeichelhafter Anstellungen fehlen in dieser Aufzählung, vor allem aber muß erwähnt werden, daß Carême einen großen Teil seiner Zeit mit Sonderaufträgen ausfüllte, wie die mehrere Monate dauernden Vorbereitungen offizieller Bankette, damals im Fachjargon ›Extraordinaires‹ genannt. Gegen Ende des Jahres 1832 machte sich das Leiden bemerkbar, das ihn dahinraffen sollte: »Ich habe Schmerzen auf der rechten Seite, die manchmal nach der Arbeit unerträglich werden. Ich bin hingefallen; ich muß das Bett hüten, meine Kräfte schwinden dahin. Einer meiner alten Freunde, Monsieur Magonty, vertritt mich in meinem Dienst. Die gute Familie des Herrn Baron (Rothschild) kann sehen, daß ich meinen Gesundheitszustand richtig beurteilt habe, als ich ihr sagte, daß ich meine Arbeit bald ganz aufgeben werde...« Er gab sie in der Tat bald danach auf, am 12. Januar 1833, nachdem er die beiden letzten Tage seines Lebens damit zugebracht hatte, vom Sterbelager aus seiner Tochter die letzten Rezepte zu diktieren.

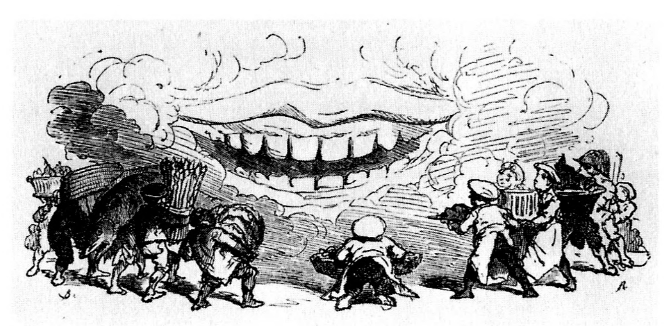
Die Küche Carêmes war stets eine Mehrstufenküche. Selten entsprach der äußere Aspekt eines Gerichts dem ersten verarbeiteten Produkt oder den verwendeten Zutaten. Für die Realisierung seiner Rezepte war der Gebrauch von Sieben, Siebtüchern oder Haarsieben oder anderen Geräten zum Passieren, Auspressen, Konzentrieren und Reduzieren erforderlich. Außerdem setzte jedes seiner Gerichte die vorherige Zubereitung eines oder mehrerer anderer Pro-



76. Bibliothek eines Gourmand des 19. Jahrhunderts.
Frontispiz des ›Almanach des Gourmands‹, Paris 1803



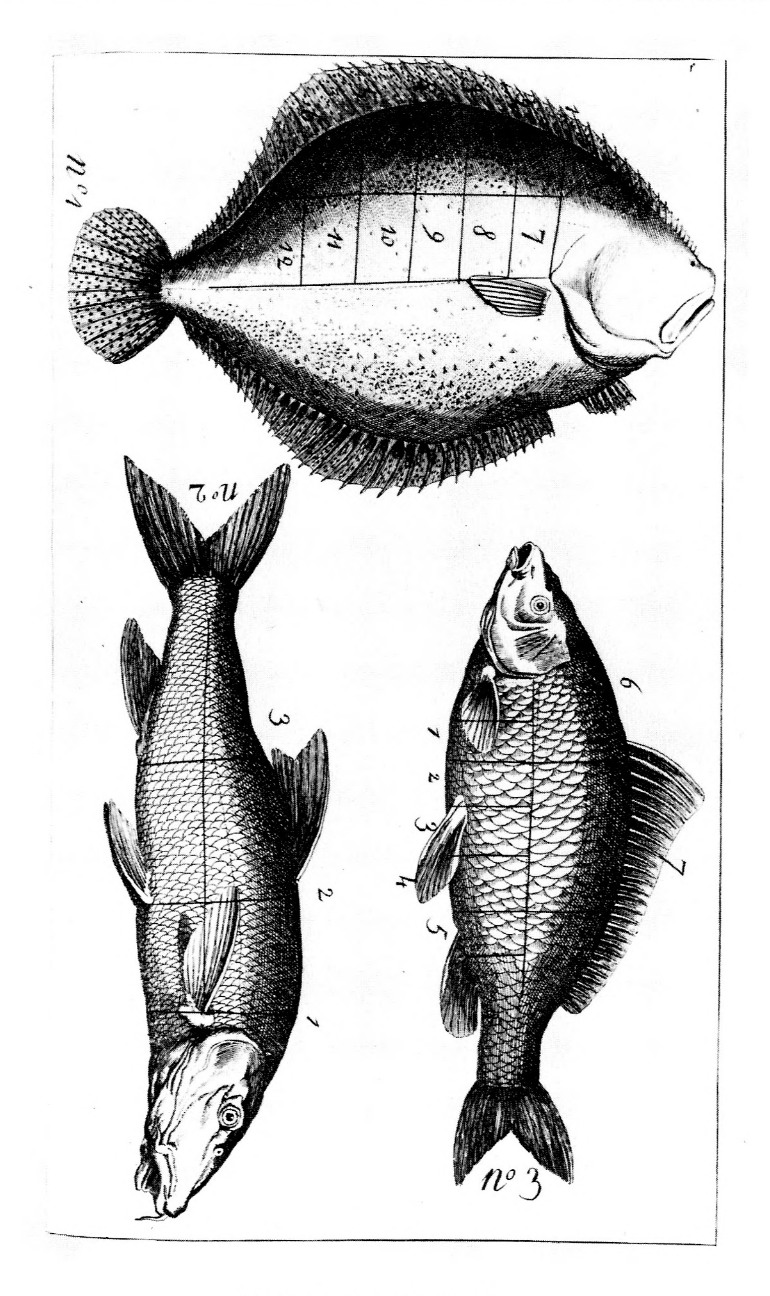




77–79. Holzschnittvignetten nach Zeichnungen Bertalls zu der ›Physiologie du goût‹ von Anthelme Brillat-Savarin, Paris 1864



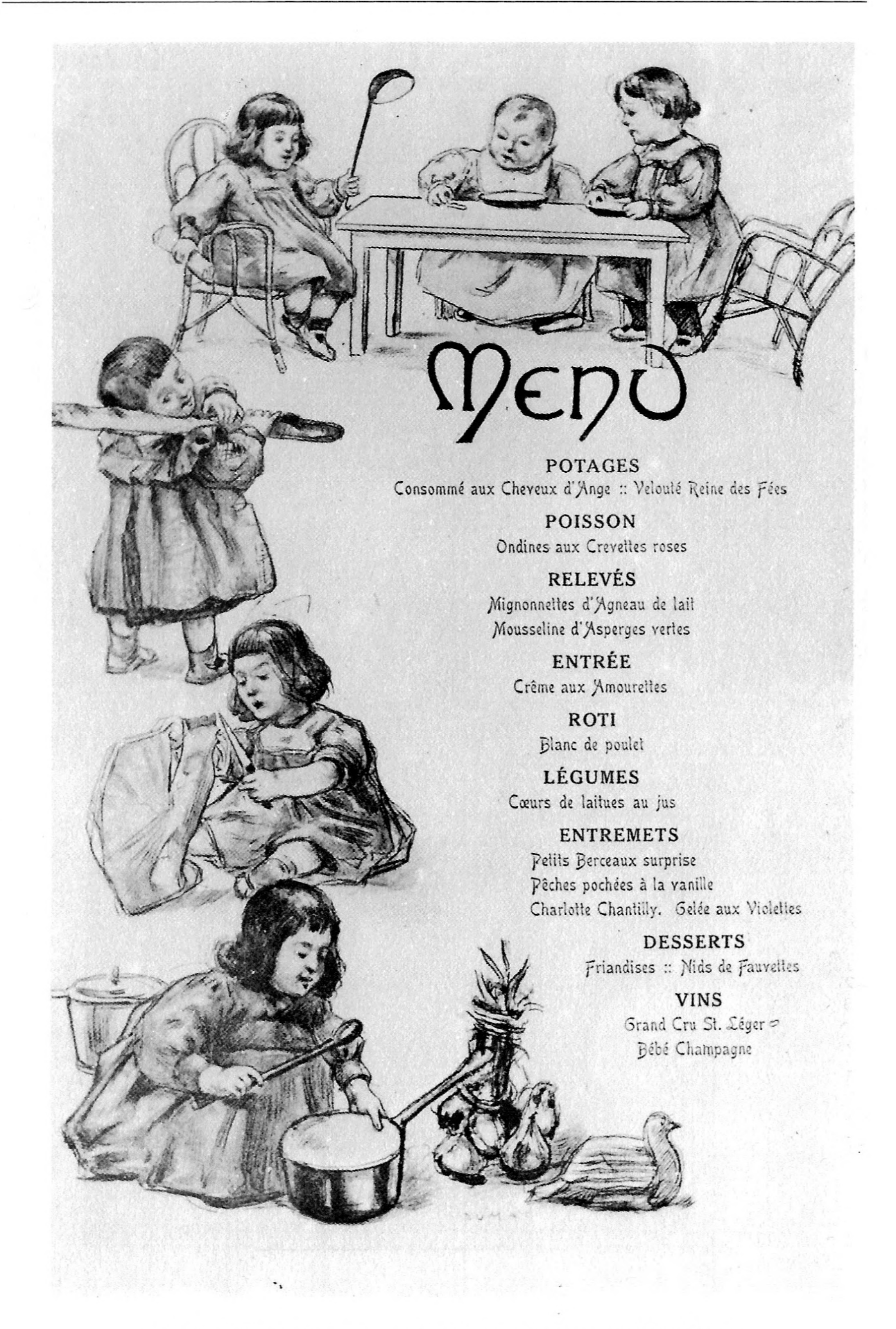
80. Die Lebensmittel.
Holzschnitt nach einer Zeichnung Bertalls zu der ›Physiologie du goût‹
von Anthelme Brillat-Savarin, Paris 1864



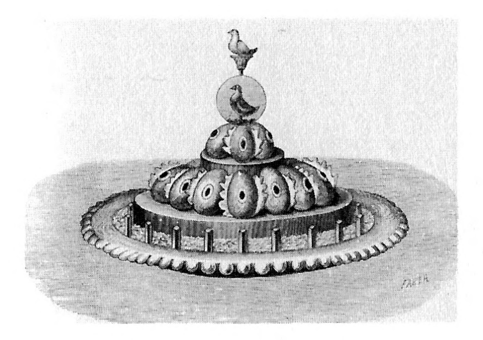
81. Steinbutt, Barbe, Karpfen.
Illustration zu Grimod de la Reynières ›Manuel des Amphitryons‹, Paris 1808

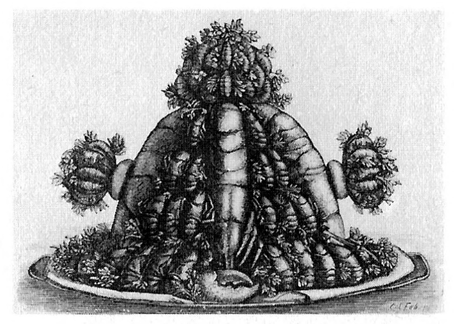


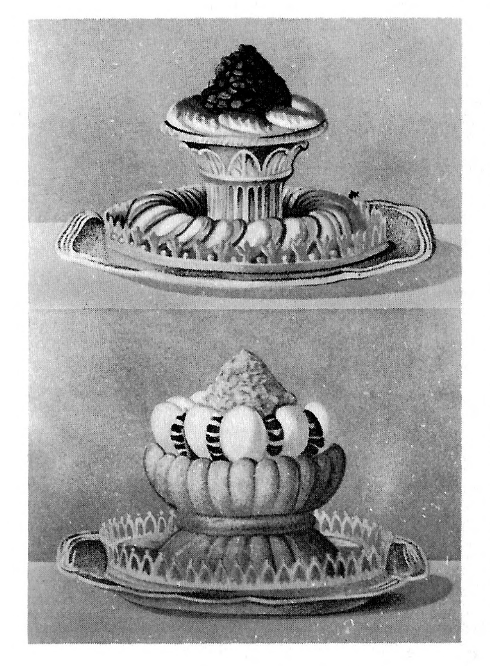
82. Frontispiz des ›Manuel de l'amateur d'huitres‹
von Alexandre Martin, Paris 1828

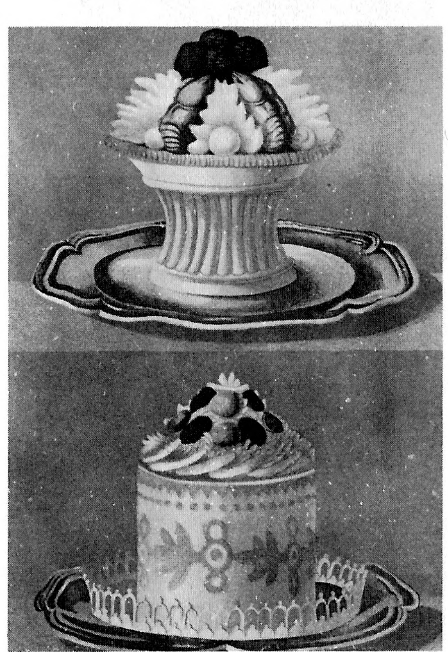


83. Speisekarte für ein von Escoffier gekochtes ›Kinder-Diner‹.
Lithographie von Dumas, um 1900

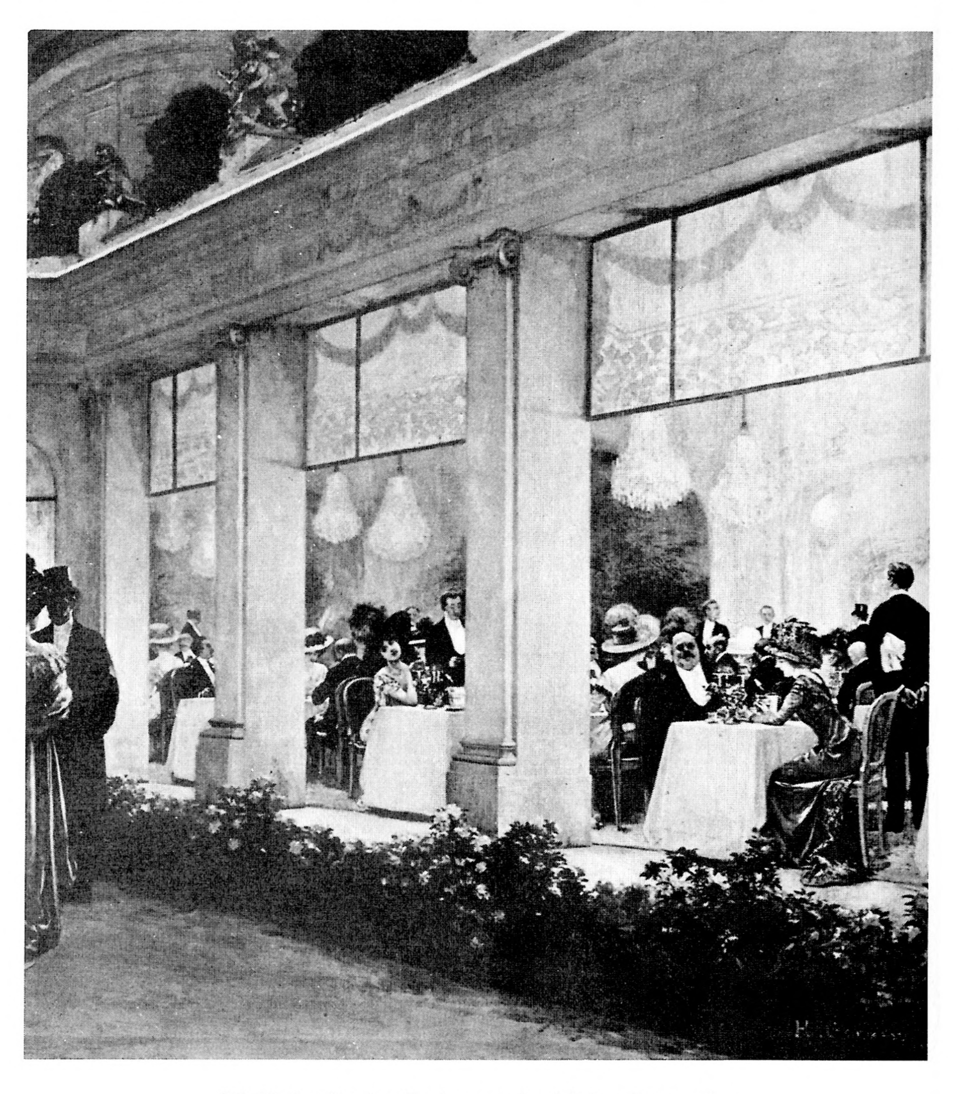








84–87. Gerichte aus Jules Guoffés ›Feiner Küche‹.
Illustrationen zu einer deutschen Ausgabe, Leipzig 1892



88. Ein berühmtes Restaurant der Jahrhundertwende.
Aus dem Gemälde ›Le Pré Catelan‹ von Henri Gervex, 1909

dukte voraus: Pürées, Essenzen, Extrakte, deren Zusammensetzung und Bestandteile nicht weiter erörtert wurden und die als Zutaten nicht mehr galten als ein Stück Sellerie oder eine feingehackte Zwiebel. Die Küche Carêmes war also keine Küche für Amateure. Seine Terminologie war größtenteils nur für Fachleute bestimmt. Mit Carême wurde die Kochkunst zu etwas noch nie Dagewesenem; sie war mehr als Chemie, sie war ein hyperkomplexes System. Das Ergebnis seiner Kunst war auf klassische Weise immer sehr einfach und leicht lesbar. Kompliziert war lediglich sein Verfahren, zum Ziel zu gelangen. Seine große Küche war nicht das, was man als Karikatur allzuoft antrifft, das barbarische Gemengsel bunt zusammengewürfelter und nicht dosierter Produkte, sondern die im Endstadium der Zubereitung hervortretende Dominante. Als erster machte Carême begreiflich, daß Geschmack und Duft keine absoluten Werte sind, sondern als Resultat ihrer wechselseitigen Beziehungen beurteilt werden müssen, als das, was man in der Malerei die ›Valeurs‹ nennt.

Zum Schluß dieses Kapitels will ich einige Rezepte Carêmes zitieren, die für seine Kochweise besonders typisch sind und die außerdem noch zu den einfachsten gehören: ›Englische Fischsuppe Lady Morgan‹: »Man löse die Filets eines mittelgroßen Butts, einer Seezunge und eines kleinen Aales. Die Gräten und die Reste schneide man in kleine Stücke, gebe sie in eine mittelgroße Kasserolle, gieße eine Flasche Champagner hinzu, das Fleisch einer Zitrone, die Schalen von einem Pfund Trüffel, zwei Zwiebeln, eine Karotte, eine Sellerieknolle und zwei Stengel Lauch, das alles klein gehackt, sodann ein halbes Lorbeerblatt, eine Fingerspitze geriebene Muskatnuß und Cayenne-Pfeffer, zwei Gewürznelken, zwei gut gewaschene Anchovis und etwas Salz. Diese Zubereitung lasse man eine Stunde lang köcheln, passiere sie durch ein Seidensieb und gieße sie sodann in eine gute Brühe mit Blond de veau. Nun schwenke man die Butt-, Seezungen- und Aalfilets und richte sie als kleine Schnitzel her. Danach bereite man aus einem dicken Merlan eine Knödelfarce; diese vermische man mit einer Krebsbutter anstelle der sonst hierfür übli-

chen feinen Butter. Mit dieser Farce stelle man mit Hilfe eines Kaffeelöffels kleine Klöße her und pochiere diese in der Brühe. Danach schneide man die gesäuberten, zuvor in Brühe gekochten Trüffeln dergestalt, daß man Schnitzelchen erhält, die zwei Linien (fünf Millimeter) dick sind. Die Klößchen lasse man sodann abtropfen, lege sie in die Suppenschüssel zusammen mit den Fischstückchen, die man zuvor auf einer Serviette abgetrocknet hat, sowie mit den Trüffeln und etwa zwanzig schön weiß gekochten Champignons, zwei Dutzend Austern, ebenso vielen Krabben- und Krebsschwänzen von den Krebsen, die zur Herstellung der Butter gedient haben. Nun muß man die Brühe der Suppe klären, wobei man die Reste der Fischfilets und deren Sud hinzugibt ebenso wie die Brühe der Fischklößchen, der Trüffeln und den Austernfond. Zum Servieren gieße man sie kochend heiß in die Suppenschüssel, die zuvor auf die eben beschriebene Weise garniert worden ist. – Diese herrliche und schmackhafte Suppe ist ganz nach dem Geschmack aller derjenigen, die in die kulinarische Wissenschaft eingeweiht sind. Ich habe sie zum ersten Mal in Boulogne bei Paris im Hause des Herrn Baron de Rothschild serviert, an dem Tage, an dem ich den Vorzug hatte, der berühmten Lady Morgan vorgestellt zu werden.«

›Champagner-Sauce‹: »Man säubere und richte zwei mittelgroße Seezungen her und schneide sie in Scheiben. Man gebe sie in eine Ragoutkasserolle zusammen mit einer halben Flasche Champagner, zwei Körbchen Champignons (jedes Körbchen enthielt sechs bis acht Pilze), zwei klein gehackte Zwiebeln und ebenfalls geschnittene Karotten, zwei Schalotten, eine Knoblauchzehe, ein Bündel Wurzelwerk, ein Säckchen Pfeffer und Muskat. Man lasse auf gelindem Feuer während dreißig bis vierzig Minuten kochen, danach presse man die Essenz durch ein Seihtuch. Sodann füge man ihr zwei große Kochlöffel deutsche Sauce und vier Körbchen zugerichteter Champignons mit ihrer Brühe hinzu. Man lasse auf gewohnte Weise einkochen, füge ein Glas Champagner hinzu, und sobald die Sauce genügend eingedickt ist, gieße man sie in eine Wasserbad-Kasserolle.

Vor dem Servieren gebe man etwas Fleisch-Glace und gute Butter hinzu. Diese Sauce paßt zu Steinbutt, Kabeljau, Seezunge und ganz allgemein zu jedem in Salzwasser gekochten oder auch gebackenem Fisch. – Ich habe diese Sauce zum ersten Mal 1815 im Elysée-Bourbon zubereitet« wo damals der Herzog von Wellington und Zar Alexander I. residierten.

›Kartoffelcroquetten‹: »Man koche zwei Teller Kartoffeln in etwas heller Fleischbrühe, wenig Butter, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und ein ganz klein wenig Puderzucker, um den etwas bitteren Geschmack dieses Gemüses zu mildern. Man lasse mit Ober- und Unterhitze langsam kochen, wobei man nur wenig nachgießt. Wenn sie gar sind, zerstampfe man die Kartoffeln in der Kasserolle, passiere sie durch ein Haarsieb und vermische sie sodann mit zwei Eigelb und etwas dickem Rahm. Wenn die Masse erkaltet ist, stelle man kleine Kügelchen von der Form und Größe eines Regenpfeifereies her; diese rolle man in sehr feinem Paniermehl; danach tunke man diese in vier geschlagenen Eiern, lasse sie auf einer Gabel abtropfen und rolle sie erneut in Paniermehl, das mit etwas geriebenem Parmesankäse vermischt worden ist. Man gebe den Kugeln eine schöne Form und lege sie in einen Messingkorb, der die gleiche Form haben muß wie eine Bratpfanne voll heißem Öls. In diese stellt man den Korb mit den Croquetten, die man herausnimmt, sobald sie eine schöne hellgelbe Farbe angenommen haben. Sodann lasse man sie auf einer Serviette abtropfen und serviere sie. Das gleiche Gericht kann man auch mit Kartoffeln herstellen, die unter der Asche gargekocht wurden. In diesem Falle verwendet man nur ihr Inneres. Man benötigt etwas mehr Rahm dazu, das übrige Verfahren ist das gleiche.«

Carêmes sorgsam erarbeitete, glanzvoll präsentierte Auffassung von der Kochkunst erfuhr im Laufe des 19. Jahrhunderts nur insofern eine Veränderung, als auf die komplizierte Dekoration verzichtet wurde. Man verbrachte nicht mehr so viel Zeit mit der Herstellung kunstvoller Bauwerke. Die Ausschmückung wurde einfacher.

Sockel aus Talgfett und Plattengarnierungen aus Nudelteig verschwanden genauso von der Bildfläche wie die kunstgewerblich verzierten Gerichte, der einzige Tätigkeitsbereich Carêmes, der uns heute wirklich veraltet erscheint. Die von ihm interpretierten und in einer verständlichen Sprache dargelegten Grundlagen der Kochkunst werden jedoch, was man auch immer darüber sagen mag, noch lange Zeit ihre Gültigkeit haben. Viele Meister der internationalen Küche sollten nach ihm auf seinen Spuren wandeln, neue Gerichte erfinden und sich einen persönlichen Stil erarbeiten; die Grundlagen selbst veränderten sie jedoch nicht. Keiner seiner Nachfolger besaß indessen seine Lauterkeit, seine Uneigennützigkeit, keiner wurde wie er von der Leidenschaft verzehrt, immer noch Besseres und Perfekteres zu leisten. Viele von ihnen gaben der Versuchung nach, ihren Ruhm zu verschachern, ihr Können der Industrie zu verkaufen und damit den naiven Liebhaber guter Dinge zu täuschen, ihrer eigenen Reklame zu dienen, um auf Kosten ihrer Kunst reich zu werden anstatt diese zu bereichern.

Unbeantwortet bleibt jedoch die Frage, ob die Küche Carêmes nicht nur ein schöner Wahn war, so gut wie unerreichbar ohne jene einmalige Konstellation von Redlichkeit und Genie auf der schöpferischen, von Opulenz und Scharfblick auf der nehmenden Seite. Denn nur diese Konstellation konnte den Mann hervorbringen, den man mit Recht ›den König der Köche und den Koch der Könige‹ genannt hat.

Epilog

Wir sind mit unseren Betrachtungen in der Mitte des 19. Jahrhunderts angelangt. Es besteht keine Veranlassung, den Versuch der Wiederentdeckung gastronomischer Atmosphäre vergangener Zeiten weiter fortzusetzen. Denn von nun an sind uns Geschmacksempfindungen, Verfahren, Gebräuche und Schriften geläufig; sie gehören schon in unsere Zeit. Gewiß hat sich seit anderthalb Jahrhunderten die Küche in allen Ländern weiterentwickelt, haben sich vor allem die Produkte, der Geschmack und die Ansprüche der Verbraucher verändert. Auch die Terminologie ist eine andere geworden. Einem Leser unserer Tage ist ein hundertjähriges Rezept nicht immer in allen Punkten verständlich. Aber im Wesentlichen ist die gastronomische Welt seit 1850 schon die unsrige.

Die Neugierde, die mich durch dieses Buch geführt hat, ist somit gegenstandslos geworden. Wenn ich den Bericht über ein Bankett am Hofe der Herzöge von Burgund oder von einer Mahlzeit in einer Rousseauschen Hütte las, wollte ich wissen, was sich hinter den Worten verbarg. Ich wollte wissen, wie es eigentlich gewesen ist. Doch der Vorhang der Vergangenheit wird lichter, je näher uns diese rückt, bis er sich schließlich völlig lüftet. Das Spektakel wird verständlich, auch ohne Schlüssel und Erklärung. Mein selbstgewählter Auftrag ist beendet. Wie ich im Vorwort bereits gesagt habe: Es war weder mein Ehrgeiz noch mein Anspruch, erschöpfend alle Zeiten und alle Länder zu behandeln. Dieses Buch sollte eine Anthologie werden, keine Enzyklopädie. Enzyklopädien gibt es genug, doch in Enzyklopädien ist die Vergangenheit tot. Ich wollte

in einigen charakteristischen Erscheinungen das Leben dieser Vergangenheit beschwören.

Ich wollte aber auch Lehren aus dem ziehen, was sich uns da zeigt. Das ist der Sinn dieses Epilogs. Denn wenn ich auch keinen Grund habe, unser Jahrhundert näher in Augenschein zu nehmen, da mich in erster Linie die Suche nach vergangenen Dingen beschäftigte, will ich doch dessen wesentliche Merkmale kurz umreißen. Auch auf dem Gebiet der Küche kann die Vergangenheit helfen, die Gegenwart zu verstehen, und in vielerlei Hinsicht ist die Gegenwart auch hier, ohne daß die Zeitgenossen dessen gewahr werden, Wiederholung der Vergangenheit.

Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts hat die große oder professionelle Küche – darin ziemlich schnell gefolgt von der bürgerlichen Küche und im engen Rahmen ihrer Möglichkeiten in einigem Abstand nachgeahmt – mehrere Phasen durchlaufen. In der ersten Phase war sie schwer, kompliziert, quantitativ überladen und begraben unter dekorativen Effekten. Eine zweite Phase leitete die Rückkehr zur Einfachheit ein, zu leichter verdaulichen Zubereitungen und zu mengenmäßiger Bescheidung. Die Speisen wurden wieder einfach und ›ehrlich‹ angerichtet. Neben diesen Phasen waren deutlich zwei Tendenzen zu unterscheiden: Die eine strebte zur Internationalisierung der Küche, die andere predigte die Rückkehr zur landschaftsbezogenen regionalen Küche. Außerdem wetteiferten zwei Schulen miteinander: Die eine schwelgte in Zutaten und Gewürzen und liebte die scharf schmeckenden Gerichte von durchdringendem Duft; die andere hingegen zog das unverfälschte, reine, frische Naturprodukt vor, verbannte alle sich gegenseitig neutralisierenden Mischungen und vermied den übermäßigen Gebrauch der Gewürze, angefangen mit Salz. Und schließlich gab es seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, eigentlich schon seit dessen Beginn, den Konflikt zwischen der auf Tradition ausgerichteten und der experimentierfreudigen Küche.

Dieses ständige Wechselspiel ist auf amüsante Weise in den jewei-

ligen Neuauflagen diverser kulinarischer Führer zu verfolgen und oft auch an der Eigenreklame der Gastwirte zu erkennen: Wenn gerade ›Tradition‹ gefragt war, rühmten diese sich, ›wie bei Muttern‹ oder nach Großmutters Rezepten zu kochen, nannten sich ›historisch‹ und richteten ihre Lokale entsprechend ein. Die Gastronomiekritiker lobten ›altertümelnde‹ Häuser, während sie, wenn der Wind der Gunst sich drehte, nur noch solche erwähnten, die mit kühnen Neuschöpfungen und ›originellen Spezialitäten‹ aufwarten konnten.

Von den acht eben erwähnten Varianten der kulinarischen Palette sind einige ganz offensichtlich antithetisch und schließen sich gegenseitig aus. Andere hingegen können ohne weiteres zusammenpassen und sich ergänzen. Dies zeigt uns die jüngste Geschichte, die nur eine Fortsetzung der älteren ist. Denn der Konflikt zwischen der komplizierten und der einfachen, der schweren und der leichten Küche endet nie, ebenso wenig wie das Wechselspiel zwischen der erfindungsreichen und der traditionsgebundenen Küche. Im zweiten Kapitel dieses Buches haben wir gesehen, wie über anderthalb Jahrtausende Distanz der Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr gegen Apicius, den Verfasser des wichtigsten römischen Kochbuchs, polemisiert. Warum beschuldigt Rumohr den Römer, Protagonist einer ›zerstörenden Kochart‹ zu sein? Weil dieser alles zu Ragouts, Gelées, Haschées, Brei und Pürées verkocht und überdies noch mit scharfen zusammengebrauten Saucen übergießt, weil er die Naturprodukte zerstört, derartig zurichtet und verwürzt, daß weder Auge noch Zunge sie zu erkennen vermögen. Für Rumohr gibt es in der Kochkunst drei Stilarten, die er auch in der Malerei unterscheidet: den strengen, den anmutigen und den gleisnerischen Stil. Er zieht den anmutigen dem gleisnerischen Stil des Apicius vor. Es liegt auf der Hand, daß diese Polemik Rumohrs sich ebenso gut auch gegen seinen Zeitgenossen Carême, zumindest gegen dessen plumpe Nachahmer, hätte richten können. Die Befürworter der ›neuen französischen Küche‹ der Gegenwart gebrauchen, ohne sich

dessen bewußt zu werden, heute die gleichen Argumente zu Gunsten der Unverfälschtheit der Naturprodukte wie einst der deutsche Kunsthistoriker vor einhundertfünfzig Jahren.

Nach der Lehre der ›neuen Küche‹ hat die Kochkunst der Natur zu folgen, Nutzen aus ihr zu ziehen, anstatt ihr entgegenzuwirken. Aber die ›Nouvelle Cuisine française‹ entartete ihrerseits sehr schnell in einen neuen Akademismus. Unter dem Vorwand der ›Leichtigkeit‹ und der ›Invention‹ begann eine Unzahl von Nachbetern eine gleichermaßen extravagante wie seichte Kocherei zu betreiben, die einen gleichförmigen internationalen Stil erzeugte, der noch schrecklicher ist als die Palast-Hotel-Küche vergangener Zeiten. Darüber hinaus hat diese Schule bald ihre eigenen Grundsätze verraten, indem sie alles und jedes mit rohem Lachs, Gänseleber, Kaviar, Trüffeln und Krebsen versah, also mit außergewöhnlichen, seltenen und sogar schwer erhältlichen Produkten, um auf diese Weise Gerichten den verlorenen Charakter wiederzugeben. Es ist schon komisch, wenn die Gefolgsleute der ›neuen Küche‹ hochmütig das ›Tournedo Rossini‹ des 19. Jahrhunderts als ein zu künstlich kompliziertes Gericht verdammen, während sie gleichzeitig selbst überall mit Gänseleber und Trüffeln arbeiten, diese aber einfach nur auf ein Gericht knallen, anstatt sie mit der Speise nach den Grundsätzen der großen Küche zu amalgamieren.

Diese neue französische Küche weist mehrere Aspekte der oben erwähnten klassischen Varianten auf. Sie erhebt den Anspruch, mit Invention die Tradition, mit Leichtigkeit die Schwere zu bekämpfen. Indessen reagiert sie nur gegen eine andere große Küche, eine andere ›Invention‹, einen anderen Akademismus und keineswegs gegen die echte, in der Landschaft verwurzelte Tradition. Wenn man jedoch ausschließlich die Invention preist, bringt man die Mehrzahl der Köche, die nicht alle des Erfindens fähig sind, dazu, die Traditionen zu vergessen. Sie geben also die traditionelle Küche auf, ohne in der Lage zu sein, etwas Neues zu kreieren. Was würde wohl aus der chinesischen Küche werden, wenn alle chinesischen

Köche glaubten, originelle Gerichte erfinden zu müssen? Wenn eine Küche auf jahrhundertealten Erfahrungen fußt, über ererbtes Wissen und überlieferte Geschicklichkeit verfügt und unzählige kleine Geheimnisse kennt, ist es Wahnsinn, von einem Koch zu verlangen, ganz von vorne anzufangen. Er vergißt die Tradition, die somit verloren geht, und füllt stattdessen seine Speisekarte mit hohlen Worten. Was nützt schon ›Leichtigkeit‹, wenn sie nur um den Preis der Ungenießbarkeit erreichbar ist?

Wir sind im Verlaufe dieses Buches des öfteren der Ablehnung gegenüber einer zu sehr gewürzten, mit Saucen überladenen und fetten Küche begegnet. Die mittelalterliche Küche ruinierte jeden natürlichen Geschmack der Produkte, und die ›gastronomische Revolution‹ des 17. und des 18. Jahrhunderts war in erster Linie die Verteidigung der Subtilität gegen die schwere Artillerie des Mittelalters, bevor sie selbst im 19. Jahrhundert ähnlichen, zuvor überwundenen, Exzessen den Weg bereitete.

Ein anderes Charakteristikum der Küche war seit hundert Jahren und hauptsächlich seit der Mitte des 20. Jahrhunderts ihre Internationalisierung, oder besser gesagt, ihre ›Mondialisierung‹. Der Ausdruck ›internationale Küche‹ ist pejorativ geworden und bedeutet, daß man überall die gleiche konventionelle und fade Zubereitung findet, die gewöhnlich französischen Ursprungs ist. ›Mondialisierung‹ ist zwar ein ebenso häßliches Wort, besagt aber genau das Gegenteil: daß man mehr und mehr in vielen Ländern die verschiedensten nationalen und selbst regionalen Gerichte, weit entfernt von ihrem Ursprungsort, erhalten kann. Für diese Verbreitung der nationalen Küchen gibt es mehrere Ursachen. Einmal die unfreiwilligen Wanderungen, die in unserem Zeitalter der Verfolgungen, der Krisen und der Kriege, ganze Völkerscharen veranlaßt haben, angestammten Koch- und Eßgewohnheiten in ihre Zufluchtsländer mitzubringen und dort eigene Restaurants und Lebensmittelläden einzurichten. Eine andere Ursache ist in der ungeheueren Entwicklung des Tourismus zu sehen, der unzählige Reisende an Ort und Stelle

›typische‹ Gerichte und selbst die ganze Palette einer fremden Küche entdecken ließ. Und schließlich ist auch der Wunsch nicht zu übersehen, der Armseligkeit der eigenen nationalen oder der Schalheit der internationalen Küche durch die Übernahme besonders schmackhafter ausländischer Gerichte abzuhelfen. Diese Gerichte sind oft regionaler, bäuerlicher oder volkstümlicher Herkunft, wie zum Beispiel die ›Pizza Napolitana‹, die ›Lasagne Bolognese‹ oder die ›Bouillabaisse‹, die ›Paella‹, der ›Kuskus‹, die ›Moules marinières‹, indischer Curry, Gulasch, Sauerkraut und unzählige andere landschaftsbezogene ›Spezialitäten‹.

Ich habe bereits am Anfang dieses Buches darauf hingewiesen, daß viele, wenn nicht gar die meisten dieser an ihr Ursprungsland gebundenen Gerichte schlecht oder überhaupt nicht verpflanzt werden können und zumindest durch die Reise in die Ferne nichts gewinnen. Ja, sie verkümmern, weil sie ihrer Wurzeln beraubt sind. Gelegentlich leidet auch eine ganze Küche an Auszehrung, etwa die chinesische, weil sie als Ganzes zu reichhaltig und zu vielseitig ist. Die Anzahl der chinesischen Restaurants in Europa und in Nordamerika übertrifft bei weitem die Zahl fähiger chinesischer Köche, die auf den fünf Kontinenten zu finden sind, selbst in den Städten des Westens mit einem großen chinesischen Bevölkerungsanteil, so paradox das auch scheinen mag. Die Anhänglichkeit der Liebhaber dieser Küche gilt ja nicht dem Restaurant, sondern dem chinesischen Koch. Ein weiteres Hindernis, das der Beweglichkeit regionaler Küchen im Wege steht, wird von der Gesundheits- und Zollbehörde mancher Länder geschaffen, welche die Einfuhr gewisser, für besondere Gerichte unerläßlicher Produkte verbieten. So wird man niemals in den Vereinigten Staaten ein anständiges ›Cassoulet‹ essen können, weil die für dieses Gericht benötigte besondere Wurst aus dem Südwesten Frankreichs nicht importiert werden darf.

Die ›Mondialisierung‹ der Küche hat paradoxerweise die regionale Küche gerettet. Weltweite Zollbestimmungen unterstützten ihre Verteidigung und gehen Hand in Hand mit dem Kampf um die

Rückkehr zu natürlichen Produkten, zu den Gemüsen, dem Geflügel, dem Brot und den Weinen des vor-chemischen und vor-industriellen Zeitalters. Die Verdauung beginnt bereits in der Küche, sagt man. Nun, sie beginnt schon im Garten, auf dem Felde, im Geflügelhof. Sicherlich bedeutet ›Natur‹ auf diesem Gebiet wie auf manchen anderen, reiner Luxus, aber Luxus, der zugänglicher und erschwinglicher wird, sich gewissermaßen ›demokratisiert‹. Natürlicher Geschmack und absolute Frische verhalfen beispielsweise der japanischen Küche zu internationalem Erfolg und Ansehen. Wer hätte sich noch vor ganz wenigen Jahren vorstellen können, daß diese Küche eines Tages die Grenzen überschreiten und die Europäer auf den Geschmack von rohem Fisch bringen würde, so daß heute Goldbrassen und Lachs ohne den Umweg über den Ofen oder den Topf aus dem Meer direkt auf den Teller gelangen? Hüten wir uns vor ungebührlichen Verallgemeinerungen, doch wagen wir eine Mutmaßung: Die Gastronomie dieses ausgehenden 20. Jahrhunderts befindet sich auf dem Weg zurück zur Natur.

Erläuterungen zu den Bildern

Von Peter Hahlbrock

HUNGER UND UNERSÄTTLICHKEIT

1. Die Küche. Kupferstich von Giuseppe Arcimboldo (1527–1593)
Arcimboldos aus Küchengeräten zusammengesetzte Personifikation der Küche symbolisiert jene der Kochkunst wie jeder Kunst wesentliche ›Unnatürlichkeit‹, von der auch die unter das Bild gesetzten Verse reden: »Wenn es dem unersättlichen Menschen mißfällt, die Speisen als Nahrung und Lebensmittel zu brauchen, wird diese meine Gestalt der Welt geboren, auf daß sie den Geschmack delektiere...«

2. Das Gastmahl des reichen Mannes und der arme Lazarus. Kupferstich von Crispin de Passe (1564–1637)

3. Die Vorräte des reichen Mannes. Kupferstich von Jacob Maetham (1571–1631)
»Es war aber ein reicher Mann, der kleidete sich mit Purpur und köstlicher Leinwand und lebte alle Tage herrlich und in Freuden. / Es war aber ein Armer mit Namen Lazarus, der lag vor seiner Tür voller Schwären. / Und begehrte sich zu sättigen von den Brosamen, die von des Reichen Tische fielen; doch kamen die Hunde und leckten ihm seine Schwären.« (Lukas 16, 19–21). Beide Künstler haben diese biblische Geschichte als Geschichte aus ihren eigenen Tagen erzählt.

4. König Midas bei Tisch. Gemälde von Frans Francken d. J. (1581–1642)
Braunschweig, Herzog Anton-Ulrich-Museum
Midas, dem Dionysos die Erfüllung eines Wunsches gewährt hatte, war so töricht gewesen, sich zu wünschen, daß sich alles, was er berührte, in Gold verwandeln möge. Bei Tisch hatte er Gelegenheit, diesen Wunsch zu bereuen: »Jetzt vom befremdenden Übel geschreckt, so reich und so elend / Wünscht er dem Ort zu entfliehn, und das eben erflehte haßt er / Was er gehäuft, nichts stillet den Hunger ihm, trockener Durst auch /

Brennet den Gaum, und es quält das gehässige Gold nach Verdienst ihn.« (Ovid, Metamorphosen XI, 127–130, deutsch von Johann Heinrich Voß, 1798).

5. Affenmahlzeit. Gemälde von David Teniers d.J. (1610–1690). München, Bayerische Staatsgemäldesammlungen
Der Affe, in dessen grotesker ›similitudo hominis‹ die heidnische Antike vor allem das beleidigende Zerrbild des Menschen verabscheute, das christliche Mittelalter sogar eine ›figura diaboli‹ zu erkennen meinte, wurde seit der Renaissance zunehmend Gegenstand einer mehr oder weniger nachsichtig das ›Allzumenschliche‹ des Tiers wahrnehmenden Betrachtung. In Deutschland begann man von ›Schluraffen‹ oder faulen und genußsüchtigen Affen zu sprechen, und ›Schluraffen‹ waren mit Sebastian Brandts ›Narrenschiff‹ unterwegs ins ›Schluraffenland‹, das später als ein nicht länger nur Affen zugängliches ›Schlaraffenland‹ den hungrigen Träumen vieler guter Leute vorschweben sollte. Daß aber ausgerechnet den Affen zugetraut wurde, ein solches Land erschlossen zu haben, wird ganz plausibel, wenn man in Anschlag bringt, daß etwa seit dem 12. Jahrhundert der Affe als der führende Feinschmecker in Gottes großer weiter Welt galt. Die Alten hatten dem Adler die besten Augen, dem Geier die beste Nase und dem Maulwurf die besten Ohren zugeschrieben; den feinsten Tastsinn und Geschmack aber, die größte Empfindlichkeit für die Wahrnehmungen der sozusagen sinnlichsten der fünf Sinne, hatten sie beim Menschen konstatiert.
Diese mit der christlichen Anthropologie – die den Menschen einzig durch die ›anima rationalis‹, die Vernunft, vor den Tieren ausgezeichnet sah – nicht gut verträgliche Auffassung war dahin berichtigt worden, daß nunmehr der feinste Tastsinn der Spinne, der feinste Geschmack dem Affen zu konzedieren war. Das Bild des Affen konnte deshalb, namentlich im Verein mit symbolischen Darstellungen der übrigen vier Sinne, den Geschmackssinn repräsentieren. Von David Teniers d.J. kennt man zwei Bilder – Genrestücke vom Typus der ›lustigen Gesellschaft‹ –, auf denen Affen derart symbolisch den ›Geschmack‹ vertreten. Die ›Affenmahlzeit‹ führt dem Betrachter das allzumenschliche Gebaren dieser schlaräffischen Feinschmecker vor Augen, belustigend, aber auch beschämend.

6. ›De Cierlijcke Voorsnydinge Aller Tafel Gerechten‹. Titelblatt eines Tranchier- oder Vorlege-Buchs, Amsterdam 1664

7. ›Teutscher Vielfraß / Des Teufels Leibpferd‹. Titelblatt eines Traktats gegen die ›itzige Freß- und Sauff-Welt... Zur Warnung vor dem hereinbrechenden Unglük... auffgesetzet von M. Heinrico Ammersbach / Past. zu S. Paul in Halberstadt‹, Hamburg 1664
Zur Erklärung seines Titels weist der Autor auf die im allgemeinen exemplarische Mäßigkeit der Tiere hin, an der es einzig »das Thier Vielfraß« fehlen lasse, »welches nicht kan ersättiget werden, und demnach / wann es voll ist / zweene Bäume suchet / die nahe bey einander stehen / zwischen welchen es den Bauch durch zwinget / damit er geleeret werde... Dahero solch Thier eine gar eigentliche Abbildung gibt eines unmäßigen Menschen / der die Gaben Gottes im Überfluß gebrauchet / und habe ich derwegen verhoffentlich nicht unrecht gethan / wann ich in Beschreibung eines solchen Menschen dieses Tractätlein Vielfraß genant...« Das ›Tractätlein‹ ist 332 Seiten stark. In Caput XVII, § 10 nennt Pastor Ammersbach die Gründe, welche ihm die derzeitige Unmäßigkeit der Deutschen so ausnehmend beängstigend erscheinen lassen: »Es ist gar ein böses Anzeigen / wenn einer / der gar tödlich krank ist / anfehet zu singen / und sich fröhlich zu erzeigen denn man weiß / daß alsdann die Sinne verruckt seyn und der Tod sehr nahe ist. Also ist's freylich auch ein böses Zeichen der zerrütteten Sinne und eussersten Verstockung an dem todkrancken Teutschland / daß es eben in diesen Zeiten / da die Welt gleichsam in letzten Zügen lieget / in solchem fressen und sauffen lebt...«

8. Tantalus. Majolika-Arbeit von Christoph Gandtner, spätes 16. Jahrhundert, Wien, Schatzkammer

9. ›Almanach des Gourmands ou Calendrier Nutritif servant de Guide dans les moyens de faire excellente chère; par un vieux amateur.‹
Titelblatt eines »Genießeralmanachs oder Ernährungskalenders«, Paris 1803
Hinsichtlich des »alten Liebhabers«, den man auf dem Titelblatt als Verfasser dieses Almanachs bezeichnet findet, wird, angeblich seitens des Verlags, in einem Vorwort mitgeteilt, daß er sich aus Gründen der

Bescheidenheit zwar nicht nennen wolle, aber wissen lasse: »daß er, als Sohn eines Vaters, der eine der feinsten Tafeln in Paris gehalten, und Enkel eines auf dem Felde der Ehre, nämlich an den Folgen einer von Gänseleberpastete herrührenden Indigestion, verblichenen Großvaters, wohl mehr Anspruch und bessere Mittel als andere habe, dem Publikum ein Genießeralmanach zu geben.« Welchem Zweck mit einem solchen Almanach gedient sein sollte, erfährt der Leser an der gleichen Stelle: »Da als notwendige Folge der Revolution eine Umwälzung der Vermögensverhältnisse eingetreten und der Reichtum in neue Hände gelangt ist, die Neureichen aber überwiegend den rein animalischen Genüssen geneigt sind, war man der Meinung, denselben einen wertvollen Dienst zu erweisen, wenn man ihnen einen sicheren Führer zu dem solidesten Gegenstand ihres herzlichsten Begehrens zur Verfügung stellte.« Auf die Art dieses herzlichsten Begehrens soll wohl auch das biblische Motto anspielen, das Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière – dessen Identität mit dem »alten Liebhaber« keinem interessierten Zeitgenossen ein Geheimnis war – auf das Titelblatt seines Almanachs für das Jahr XI der revolutionären Ära gesetzt hat: »Tanquam leo rugiens...«, wie einen brüllenden Löwen, sah er wohl den Neureichen nach guten Restaurants Ausschau halten. Der zitierte Text steht im 8. Vers des 5. (nicht, wie angegeben, des 6.) Kapitels des ersten Petrusbriefs – dort freilich in ganz anderem Zusammenhang. Vollständig lautet nämlich, in Luthers Übersetzung, der angeführte Vers: »Seid nüchtern und wachet; denn euer Widersacher, der Teufel, geht umher wie ein brüllender Löwe und sucht, welchen er verschlinge.«

10. »Bestrafung der Faulenzer im Armenhaus zu Hamburg durch Aufhängung in einem Korb über dem Tisch, an welchem die Fleißigen bei ihrem Essen sitzen.« Kupferstich für Middletons ›Complete system of Geography‹, um 1760

XENIEN

11. Triptolemos, der göttliche Sendbote der Demeter als Spender der Ähre auf dem von Schlangen gezogenen Flügelwagen. Trinkschale, um

450/440 v. Chr., Berlin, Staatliche Museen Preußischer Kulturbesitz, Antikenabteilung
Demeter (die Ceres der Römer) hatte aus Zorn über ein ihr angetanes Unrecht überall die ihrem Schutz befohlenen Ernten verdorren lassen. Endlich versöhnt, gab sie Triptolemos, einem Sohn des Königs Celeus, dem sie für Gastfreundschaft zu Dank verpflichtet war, den Auftrag, mit ihrem Schlangengespann durch die Lüfte fahrend, neuen Samen auf die Erde auszustreuen. In Skythien wird dieser von einem barbarischen Fürsten nach seiner Herkunft und seinem Geschäft befragt: »Wie und warum er komme, gefragt, und nach Namen und Heimat, / Sprach er: Triptolemos heißt mein Name, mein heimischer Boden / Ist das berühmte Athen. Nicht kam ich zu Schiff auf den Wogen / Nicht auf dem Lande zu Fuß; mir that sich zum Wege die Luft auf. / Ceres' Geschenk herbring' ich, das, weit auf die Fluren zerstreuet / Reichliche Ernten des Korns und mildere Nahrung gewähret. / Neid empfand der Barbar...« (Ovid, Metamorphosen V, 651–657; deutsch von Heinrich Lindemann, 1853).

12. Symposion. Trinkschale, Werk des Antiphon-Malers, um 480 v. Chr., Berlin, Staatliche Museen Preußischer Kulturbesitz, Antikenabteilung

13. Stand eines Brotverkäufers. Römische Wandmalerei aus der sogenannten ›Casa del panettiere‹ in Pompeji. Neapel, Museo Nazionale
Jener Cajus Plinius Secundus, von dem wir aus einem Brief seines Neffen, des jüngeren Plinius, an den Geschichtsschreiber Tacitus wissen, daß ihm bei dem furchtbaren Ausbruch des Vesuvs, der im Herbst des Jahres 79 n. Chr. Pompeji erstickte, seine wissenschaftliche Neugier – »Magnum propiusque noscendum, ut eruditissimo viro, visum« – zum Verhängnis wurde – er wollte sich die Sache unbedingt aus der Nähe ansehen und kam dabei um – hat in seiner enzyklopädischen ›Historia Naturalis‹ neben tausend anderen Gegenständen auch die Geschichte des täglichen Brotes der Römer abgehandelt: »Bäcker«, sagt er – im 28. Kapitel des 18. Buchs – »gab es in Rom nicht bis zum Kriege mit Perseus, also bis etwa zum 580sten Jahre nach Erbauung der Stadt. Die Quiriten bereiteten sich ihr Brod selbst, und es war dies vorzüglich das Geschäft der Frauen, wie es noch jetzt bei den meisten Völkerschaften

Gebrauch ist. Plautus erwähnt zwar in seinem Lustspiele ›Aulularia‹ einer Kuchenform, allein es ist noch großer Streit unter den Gelehrten, ob jener Vers wirklich von diesem Dichter herrührt; nach Atejus Capitos Ansicht freilich steht fest, daß für Feinschmecker damals Köche das Brod zu bereiten pflegten, und daß man Bäcker (pistores, Stampfer) nur die nannte, welche das Getreide stampften; auch hatte man keine Köche unter seinen Sklaven, sondern miethete sie aus den Garküchen. Die verschiedenen Arten von Sieben aus Pferdehaar haben die Gallier erfunden, die Mehl- und Staubbeutel die Spanier; in Aegypten macht man sie aus Papyrum und Binsen« (deutsch von Christian Friedrich Lebrecht Strack 1853–1855).
An anderer Stelle seiner ›Historia‹ (XXXV, 37) hat Plinius überdies im Zusammenhang einer Erörterung der verschiedenen Gattungen der Malerei, von Malern gesprochen, die auf Genreszenen wie diesen ›Stand eines Brotverkäufers‹ spezialisiert waren: »Zu diesen gehörte Peraiikos, welcher, seinem Kunstgeschicke nach Wenigen nachzustellen, sich höchst wahrscheinlich nur durch seine Richtung geschadet hat, indem er niedere Gegenstände wählte, in diesen Niedrigkeiten jedoch den größten Ruhm erworben hat. Er malte Barbierstuben, Schusterbuden, Esel, Gemüse und Ähnliches und erhielt davon den Namen Rhyparographos (Schmutzmaler), lieferte aber dieses bis zur vollkommensten Ergötzlichkeit. Daher wurden seine Bilder theurer verkauft als die gewaltigen Gemälde vieler Anderen.«

14. Von einem Pferd betriebene Getreidemühle. Römisches Relief. Rom, Vatikanische Sammlungen

15. ›Xenion‹ oder Gastgeschenk. Römische Wandmalerei aus Pompeji, Neapel, Museo Nazionale
Das hellenistische Stilleben wurde als ›Xenion‹ – Gastgeschenk – bezeichnet, weil der Maler eines solchen Stillebens gewöhnlich – wie bei dem hier abgebildeten Beispiel – ein ›Xenion‹ sich zum Gegenstand nahm: nämlich die Naturalien für die Küche der (nach griechischer Art selbständig wirtschaftenden) Gäste eines reichen Hauses.

16. Gemüsehändler. Römisches Grabrelief, 2. Jahrhundert n. Chr., Ostia, Museum

17. Fischer und Fische. Römisches Fußbodenmosaik in den Thermen von Wadi es Sgaja in Tripolitanien, 3. Jahrhundert n. Chr.

18. Odysseus und Polyphem. Römisches Fußbodenmosaik in der Villa Imperiale in Piazza Armerina in Sizilien, um 300 n. Chr.

Der mit seinen Gefährten in die Gefangenschaft des menschenfresserischen Riesen Polyphem geratene Odysseus sucht listig die Wachsamkeit seines Kerkermeisters einzuschläfern: »Jetzo trat ich näher, und sagte zu dem Kyklopen / Einen hölzernen Becher voll schwarzen Weines in Händen: / Nimm Kyklop und trink eines; auf Menschenfleisch ist der Wein gut!«
(Odyssee IX, 345–347; deutsch von Johann Heinrich Voß, 1787).

19. Didos Convivium. Miniatur in einer Vergil-Handschrift, Anfang des 4. Jahrhunderts. Rom, Vatikanische Sammlungen, Codex Romanus Vergilius fol. 100 v.
Die nach der Zerstörung Trojas eine überseeische neue Heimat suchenden Trojaner sind im siebenten Jahr ihrer Irrfahrt an der libyschen Küste gelandet. Dort bewirtet nun die phönizische Königin Dido, die Gründerin Karthagos, deren Anführer, Aeneas, den Stammvater der Römer, und, vermeintlich, dessen Sohn Ascanius; tatsächlich aber, zu ihrem Unglück, den Gott Amor: Denn Venus, Cypria, die Mutter Amors wie des Aeneas, traute der Frau aus Tyrus nicht und hatte beschlossen, dieselbe ihrem trojanisch-römischen Sohn und Schützling in hoffnungsloser Liebe auszuliefern: »Aber Cypria dacht' auf weitere Ränke; sie kochte / Neuen Entschluß, daß Amor, Gestalt und Miene verändert, / Statt des süßen Askans sich zeige, die rasende Fürstin / Mit Geschenken entflamm' und Glut in die Adern ihr gieße; / Denn das verdächtige Haus und die doppelzüngigen Tyrer / Scheut sie...« (Aeneis, I, 657–662; deutsch von Joseph Spitzenberger, 1796).

20. Das Sakrament der Buße. Gemälde von Nicolas Poussin, 1647. Edinburgh, Duke of Sutherland Collection, on Loan to the National Gallery of Scotland

Am 30. Mai 1644 schrieb Poussin aus Rom an seinen Förderer Paul Fréart de Chantelou in Paris: »Ich bin im Begriff ein zweites Bild der Buße anzufangen, worin es etwas Neues geben wird, insonderheit wird da das halbmondförmige Triclinium, welches sie Sigma nannten, pünktlich beobachtet sein.« Die Szene, durch welche der Maler das Sakrament der Buße darstellen wollte, ist im Lukasevangelium (Lukas 7, 37–38) beschrieben. Luther hat die betreffende Stelle wie folgt übersetzt: »Und siehe, ein Weib war in der Stadt, die war eine Sünderin. Da sie vernahm, daß er zu Tische saß in des Pharisäers Hause, brachte sie ein Glas mit Salbe / und trat von hinten zu seinen Füßen und weinte und fing an seine Füße zu netzen mit Tränen und mit den Haaren ihres Hauptes zu trocknen, und küßte seine Füße und salbte sie mit Salbe.« Dieser Übersetzung zufolge saß man also in des Pharisäers Haus zu Tisch; und an einem Tische sitzend sieht man die Zeugen der Buße Maria Magdalenens gewöhnlich auch von den Malern dargestellt. Auf Poussins Gemälde aber liegen des Pharisäers Gäste rings um eine römische Speisetafel, ein ›halbmondförmiges Triclinium‹, das allerdings – wie es der Maler dem Mann, für den das Bild bestimmt war, angekündigt hatte – »pünktlich beobachtet« ist. Angeregt war Poussins pünktliche Beobachtung antiker Tischsitten bei der Darstellung einer Geschichte aus dem Neuen Testament wenigstens mittelbar durch archäologische Untersuchungen, von denen die ältesten, diejenigen des spanischen Theologen Pedro Chacón oder Petrus Ciacconius ›De Triclinio sive de modo convivandi apud priscos Romanos‹, schon 1588 veröffentlicht worden waren. Chacón, am Vatikan tätig, hatte die ›Veranstaltung der Gastmähler bei den alten Römern‹ nicht nur anhand der literarischen Quellen, sondern vor allem nach dem Zeugnis der antiken bildenden Kunst studiert. Und als Theologe hatte er gemeint, daß die Maler der neutestamentarischen Geschichte gut beraten wären, wenn sie die Konsequenz aus seinen Entdeckungen zögen und zukünftig das letzte Abendmahl, das Gastmahl im Hause des Pharisäers Simon und ähnliche Gegenstände in Übereinstimmung mit der historischen Wahrheit so darstellten, daß die Gäste dabei nicht zu Tische säßen, sondern lägen. Denn er hielt es für erwiesen, daß die jüdischen Zeitgenossen des Erlösers die Tischsitten ihrer römischen Herren angenommen hatten, schien doch der Text der Evangelien selbst dafür zu sprechen: Denn wie hätte Magdalena »von

hinten zu seinen Füßen« treten sollen, wenn Christus nicht wie ein alter Römer am Tricilinium gelegen, sondern auf einem Stuhl am Tisch gesessen hätte? Poussin hat die Bekanntschaft mit den Forschungen und Empfehlungen Chacóns wahrscheinlich durch seinen römischen Freund und Förderer Cassiano del Pozzo gemacht, zu dessen ganz von archäologischem Interesse bestimmter Sammlung von Zeichnungen nach römischen Altertümern er verschiedene Blätter beisteuerte und für den er in den Jahren 1636–1642 jene Darstellungen der sieben Sakramente gemalt hatte, zu denen das »erste Bild der Buße« gehört, von dessen Existenz einen der eingangs zitierte Brief an den späteren Empfänger des hier abgebildeten zweiten nebenher unterrichtet. Auch bei diesem ersten Bild hatte sich der Maler schon um die von Chacón (und anderen) empfohlene historische Treue bemüht.

DAS SÜSSE LEBEN

21. Christus verwandelt auf der Hochzeit von Kana Wasser in Wein. Gemälde des Meisters der Darmstädter Passion, Mitte des 15. Jahrhunderts, Stuttgart, Staatsgalerie
»Es waren aber allda sechs steinerne Wasserkrüge gesetzt nach der Weise der jüdischen Reinigung, und ging in je einen zwei oder drei Maß. / Jesus spricht zu ihnen: Füllet die Wasserkrüge mit Wasser! Und sie füllten sie bis obenan. / Und er spricht zu ihnen: Schöpfet nun und bringt's dem Speisenmeister! Und sie brachten's.« (Johannes 2, 6–8).

22. Das künstliche Paradies des Alten vom Berge. Miniatur des Boucicault-Meisters in dem ›Livre des Merveilles‹, vor 1413. Paris, Bibliotheque Nationale, fr. 2810, fol. 17
Asien, wo der Pfeffer wuchs und das Zuckerrohr, galt im Mittelalter vorzüglich als das Land, in dem noch gegenwärtig Wunder geschahen, und obwohl niemand daran zweifelte, daß dabei oft der Teufel die Hand im Spiel hatte, war das Interesse an asiatischen Wundern in der abendländischen Christenheit vor allem während des späten Mittelalters äußerst lebhaft. Das umfassendste und kostbarste Repositorium solcher Wunder hat man in dem ›Livre des Merveilles‹ oder ›Wunderbuch‹,

dessen Kompilation und Ausschmückung kurz vor der Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert in Angriff genommen worden sein muß. Um 1400 befand es sich in der Sammlung Philipps des Kühnen, Herzogs von Burgund, der die Arbeit also wohl in Auftrag gegeben haben wird. Dessen Sohn, Johann der Furchtlose, schenkte das kostbare Buch zu Neujahr 1413 seinem Onkel, einem Bruder seines verstorbenen Vaters, dem Herzog von Berry. 1422 wurde der Wert der Handschrift auf 125 Lives geschätzt. Sie ist mit 265 großen Miniaturen geschmückt und enthält – französisch geschrieben – die meisten damals neusten Nachrichten aus Asien. Freilich waren von diesen die ältesten, Marco Polos 1298 diktierte Erinnerungen an seine Reisen, zur Zeit der Kompilation schon über hundert, die neuesten, die 1356 aufgesetzten Reportagen des Ritters Mandeville immerhin schon gut fünfzig Jahre alt – und dabei, wie man neuerdings nachgewiesen hat, nicht einmal authentisch, denn der Verfasser dieses erfolgreichsten aller mittelalterlichen Reisebücher war nie selbst im Orient gewesen, sondern hatte nur mit sicherem Blick für das sprechende Detail die Erinnerungen Marco Polos und verschiedener anderer Reisender exzerpiert und literarisch bearbeitet. Daß nichtsdestoweniger der Herzog von Berry und seine Zeitgenossen in diesen Berichten zu lesen glaubten, was wir aktuelle Informationen nennen würden, wird einen nicht wundern, wenn man sich vergegenwärtigt, daß noch Columbus die Bücher Marco Polos und des Ritters Mandeville als Reisehandbücher benützte. Von dem künstlichen Paradies des Alten vom Berge und den dessen Besuchern verabreichten Genüssen berichten außer dem Ritter Mandeville zwei der Bona-fide-Reisenden, deren Erfahrungen das ›Livre des Merveilles‹ bewahrt, nämlich Marco Polo und der Franziskaner Odorico de Pordenone (oder Oderich von Portenau), der fünfunddreißig Jahre nach Marco Polo aus Asien zurückkehrte. Doch auch diese beiden Morgenlandfahrer berichteten, wie man heute weiß, nur von Hörensagen, denn Alamut, der vermeintliche Ort dieses Paradieses, war schon 1256 von den Mongolen zerstört worden. Alamut war die Hochburg jener schiitischen Sekte gewesen, deren Angehörige wegen der Todesverachtung, die sie bei der Durchführung der von ihrem Oberhaupt angeordneten Mordanschläge auf andersgläubige große Herren immer von Neuem bewiesen, in den Ländern des Islam als Assassinen (hashíshiyyín) berüchtigt waren, das heißt, als Haschischesser:

Zur Erklärung des unerklärlichen Fanatismus, mit dem diese Leute ohne Rücksicht auf die eigene Sicherheit ihre Ziele verfolgten, erzählte man sich von einem hoch auf dem Berge Alamut angelegten künstlichen Paradies, wo der Großmeister der Sekte, der ›Alte‹, seine Rekruten auf ihre Himmelfahrtskommandos vorbereitete, indem er sie mit Haschisch berauschte und ihnen weismachte, daß sie nach Vollendung ihres Auftrages, auch wenn sie dabei draufgingen, augenblicklich in dieses Paradies zurückversetzt werden würden. Oderich von Portenau hat es geschildert als ein Land wo Milch und Honig fließt. »Do sind jnn die schönsten prunne, die gesein mugn, und aller lust«, heißt es in einer fast zeitgenössischen Übersetzung seines Berichts (1359): »Auch hat er gelaittet haimlichew gericht under der erdn, daß er hin in létt vliezzn wein, honikch, milich und waß er wil.«
Tatsächlich scheint es auf Alamut raffiniert angelegte unterirdische Vorratsbehälter gegeben zu haben, denn der persische Geschichtsschreiber 'Ata-Malik Juvaini, der 1256 bei der Eroberung des Berges Gelegenheit hatte, sich durch den Augenschein davon zu überzeugen, sagt: »So hatten sie Magazine und Tanks für Wein, Essig, Honig und festen und flüssigen Proviant aller Art in den Felsen gehöhlt... Als man die dort aufbewahrten Vorräte plünderte, watete ein Mann in den Honigtank ohne zu merken, wie tief er war, und ehe er sich's versah, versank er im Honig wie Jonah...« – So genau waren die Zeitgenossen des Herzogs von Berry im Abendland nicht unterrichtet. Immerhin wußten sie, daß den Wundern des Alten vom Berge nicht zu trauen war. Schon damals hieß auf französisch ›assassin‹ – wie auch auf englisch, italienisch oder spanisch – soviel wie: ›Mörder‹.

23. Pfefferernte im Reich Coilum. Miniatur des Boucicault-Meisters in dem ›Livre des Merveilles‹, vor 1413. Paris, Bibliothèque Nationale, fr. 2810, fol. 84
Pfeffer spielte zur Zeit Johanns von Frankreich, des Herzogs von Berry, in der abendländischen feinen Küche eine wichtige Rolle. Italienische Kaufleute, die ihn von arabischen Zwischenhändlern aus Alexandria bezogen, belieferten die Märkte Europas damit. Marco Polo hatte ihn im Reiche Coilum, in Südindien, wachsen sehen. »Pfeffer«, sagt er in dem besagtem Reich gewidmeten Kapitel seines Buches, »ist dort im

Überfluß vorhanden und wächst überall in Feld und Wald in Mengen. Man erntet ihn in den Monaten Mai, Juni und Juli. Doch wächst er nicht etwa wild. Die Bäume, auf denen der Pfeffer wächst, werden angepflanzt und bewässert...« Der Maler dieses wie der meisten Bilder des ›Livre de Merveilles‹ (der nach seinem bedeutendsten Werk, dem Stundenbuch für den Marschall Boucicault, genannte Boucicault-Meister) hat sich auch bei der Darstellung der mit der Pfefferernte beschäftigten Eingeborenen von Coilum nach den Angaben des Reisenden gerichtet: »Sie sind alle schwarz und gehen nackt, bedecken nur ihre Scham mit einem sehr schönen Tuch.«
Nicht ohne weiteres anzusehen ist dem Bild dieser Leute, was Marco Polo weiter von ihnen sagt: »Sie halten keinerlei Unzucht für Sünde, keine fleischliche Sünde.«

24. Zuckerrohrfeld. Miniatur in einer Handschrift des ›Tacuinum Sanitatis‹, lombardisch, spätes 14. Jahrhundert. Wien, Nationalbibliothek, Ms.s.n. 2644 fol. 92v
Die Zuckerrohrkultur ist wie die des Pfeffers in Ostindien zu Hause. Doch während Pfeffer noch zur Zeit der Reise Vasco da Gamas nur in Ostindien gedieh, wurde das Zuckerrohr schon zur Zeit der Kreuzzüge von den Arabern auch an den südlichen Rändern des christlichen Abendlandes angebaut. Albert von Aachen hat im 37. Kapitel des 5. Buches der ›Historia Hierosolymitana‹, seiner Geschichte des ersten Kreuzzuges, sehr anschaulich geschildert, was die fränkischen Ritter im Heiligen Land diesbezüglich in Erfahrung brachten: »In den Feldern der Ebene bei Tripolis«, sagte er, »fand man auch reichlich ein Honigschilf, das sie dort Zucra nennen; die Leute saugten die Rohre mit Wonne aus, freuten sich über den wohltuenden Saft und konnten sich wegen der Süßigkeit an diesem Genusse gar nicht ersättigen. Dieses Gewächs wird aber dort von den Einwohnern alljährlich mit großer Mühe angebaut, zur Erntezeit wird das reife Rohr in Mörsern zerstoßen und der Saft in tönerne Gefäße gefüllt und stehengelassen, bis er geläutert und geronnen die Form von Schnee oder weißem Salz gewinnt. Dann schaben sie ihn auf's Brot oder reiben ihn in Wasser und nehmen ihn als Zukost. Es soll diese Speise wohlschmeckender und gesünder sein als Honigkuchen.« Später bauten die Christen in den Kreuzfahrer-

staaten und (nach ihrer Vertreibung aus dem Heiligen Land am Ende des 13. Jahrhunderts) in Zypern selbst Zuckerrohr an.

25. Zuckerrohrfeld und Herstellung von Zuckerhüten. Illuminierte Seite einer lateinischen Dioskorides-Handschrift, dem ›Tractatus de herbis‹, französisch, 1458. Modena, Bibliotheca Estensea L.9.28 = Lat 993 Fol. 142 r
Der Antike war das Zuckerrohr, wenigstens vom Hörensagen, seit dem Eroberungszug Alexanders nach Indien bekannt gewesen. Dioskorides aus Anazarbos in Kilikien, ein Zeitgenosse des Plinius, erörtert in seiner ›Abhandlung über die Heilpflanzen‹, die, in lateinischen Übersetzungen, den Ärzten des Mittelalters als Hauptquelle der botanischen und pharmakologischen Wissenschaft galt, die Eigenschaften des ›Sakcharon‹ oder Zuckers: »Es ist eine Art geronnenen Honigs aus Indien und dem glücklichen Arabien, wird an Schilfrohren gefunden, ähnelt dem festen Salz und zerbröckelt wie dieses unter den Zähnen. In Wasser aufgelöst und getrunken, wirkt es gut für den Magen und erleichternd für die Gedärme; auch ist es gut bei Nierenleiden, und als Pulver beseitigt es die Trübungen des Auges.«

26. Zuckerverkäufer. Miniatur in einer Handschrift des ›Tacuinum sanitatis‹, lombardisch, spätes 14. Jahrhundert. Wien, Nationalbibliothek, Ms.s.n. 2644 fol. 92 r
Noch am Ende des Mittelalters waren im nördlichen Europa Zuckerhüte nur bei Apothekern und zu deren sprichwörtlichen Preisen zu haben, aber die Feinschmecker der Christenheit waren auf den Geschmack für das exotische Medikament gekommen. Im frühen 15. Jahrhundert begann die Ravensburger Handelsgesellschaft von ihrer Niederlassung in Valencia aus auch spanischen Zucker nach Italien, Frankreich und Deutschland zu exportieren. Der Nürnberger Arzt Hieronymus Münzer besuchte 1494 dieses spanische Zuckeranbaugebiet: »In den fruchtbaren Gefilden von Valencia wächst in großer Menge Rohrzucker, ich habe ihn in einem Hause in unermeßlicher Fülle kochen gesehen. Wieviel Formen sah ich, in die sie den Zucker gießen, um ihm die pyramidale Gestalt zu geben! Es war eine große Arbeit, die viele Hausleute verrichteten. Wir sahen, wie der Zucker geklärt, gekocht und, was

schwieriger war, herausgeholt wurde... Der Herr der Anlage, ein vornehmer und vertrauenswürdiger Mann, sagte uns, daß in den Orten um Valencia jährlich gegen 6000 Carga (das sind 10000 Nürnberger Zenter) fabriziert werden.«

27. Jagdessen. Miniatur in einer Handschrift des ›Livre de la Chasse‹ des Gaston Phebus, Grafen von Foix, um 1405–1410. Paris, Bibliothèque Nationale
Unter den siebenunddreißig Handschriften, in denen die Abhandlung des Grafen von Foix über die Jagd als höchst standesgemäßes Handwerk des Edelmannes erhalten ist, gilt die, in der man dieses Bild eines Jagdessens findet, als die schönste. Sie ist mit insgesamt siebenundachtzig Miniaturen geschmückt, deren Maler man in dem sogenannten ›Bedford-Meister‹ vermutet. Der Text unter dem Bild erläutert »comment l'assemblee se doit fair en este et en yuer«, wie die Versammlung der Jäger abzuhalten sei, sommers und winters.

28. Jean, Herzog von Berry, bei Tisch.
Miniatur in den ›Très riches heures‹, um 1411–1416. Chantilly, Musée Condé
Das 1416, nach dem Tode des Herzogs, aufgestellte Verzeichnis seiner Kunstschätze nennt als Maler dieser ›Très riches heures‹, dieses ›sehr reich ausgeschmückten Stundenbuches‹, einen gewissen »Paul und seine Brüder«. Paul von Limburg und seine Brüder Johann und Hermann, Söhne eines Holzschnitzers aus Nijmwegen, sind vermutlich um 1405 in den Dienst des Herzogs getreten. Paul und Johann hatten vorher, bis zu dessen Tod im Jahre 1404, an einer ›Bible moralisé‹ für den Herzog von Burgund gearbeitet.
Wie sein Bruder die Vollendung jener ›Bible moralisé‹ nicht erlebt hatte, sollte auch der Herzog von Berry die Vollendung dieser ›Très riches heures‹, des zweiten Stundenbuches, das die Brüder Limburg für ihn malten, nicht erleben. Es blieb bei seinem Tode 1416 unvollendet. Die Miniatur, die den Herzog in Person an seiner Tafel darstellt, schmückt in dem das Stundenbuch eröffnenden Kalender das dem Monat Januar bestimmte Blatt. Der Kalender am Anfang der Stundenbücher registrierte nicht die Tage eines bestimmten Jahres, sondern stellte ein für

alle Mal das Kreisen des Jahres fest, nicht historische also, sondern in der Wiederholung der Jahreszeiten und Kirchenfeste sich vollendende, natürliche und typische Zeit. Dementsprechend waren die zwölf Monate des Jahres in einem solchen Kalender charakterisiert durch die Zeichen des Tierkreises, die den alljährlich wiederholten Kreislauf des Himmels anzeigten, und durch Darstellungen typischer, alljährlich zu gewisser Zeit wiederholter Arbeiten und Freuden der Menschen. Im Januar stand der Himmel im Zeichen des Wassermannes und auf Erden begann für die Menschen das Jahr mit Schmausereien und Trinkgelagen. So sitzt auf älteren Kalenderbildern des Januar gewöhnlich ein Mann an reichgedecktem Tisch und genießt das süße Leben, während am Himmel Aquarius Aufsicht führt. Auf den ersten Blick scheinen sich auch bei der Ausführung der ›Très riches heures‹ für den Herzog von Berry die Brüder Limburg an dieses Muster gehalten zu haben. Im Zeichen des Wassermannes wird gefeiert. Und doch sind die Maler mit diesem Bild des Jahresbeginns aufs Bedenklichste von dem überlieferten Muster abgewichen. Es war üblich, den Mann, der den Jahresanfang mit einem Festmahl feiert, doppelsichtig oder doppelgestaltig, als in die Zukunft blickenden Jüngling einerseits, andererseits als der Vergangenheit nachtrauernden Greis dazustellen: Kreisend wiederholte das Jahr den Menschen, was jedem Menschen unwiderbringlich verlorenging. In den ›Belles heures‹, dem ersten der beiden Stundenbücher, welche die Brüder Limburg für den Herzog von Berry malten, sieht man so den Jahresanfang durch die Rücken an Rücken sitzenden Gestalten eines Greises und eines Jünglings symbolisiert: Der Jüngling führt eine volle Schale an die Lippen, der Greis hat die seine schon geleert. An die Stelle eines solchen Symbols der sich mit jeder Generation erneuernden Menschheit nun haben die Maler in den ›Très riches heures‹, das Bild eines ganz bestimmten Menschen gesetzt, das Bild des »très excellent et puissant Prince Jehan, filz de Roy de France, Duc de Berry et Dauvergne« (und so weiter). Damit aber ist der Januar dieses ewigen Kalenders der unwiederbringlich vergehenden historischen Zeit verfallen. Und das Festmahl zu Jahresanfang wäre nicht mehr jedem, der das nächste Jahr erlebt, versprochen, sondern heute schon seit wenigstens fünfhundertdreiundsechzig Jahren eine Sache der Vergangenheit – wenn es die Maler nicht im Bilde festgehalten hätten: Ein rechts hinter

dem Herzog stehender Diener ruft den geladenen Gästen zu: »aproche, aproche«, trete näher – den beiden kleinen Hunden, die sich am Fuße des riesigen, mit den Emblemen des Herzogs, dem Bären und dem Schwan, bekrönten, goldenen Tafelaufsatzes links bereits dem Inhalt einer der aufgetragenen Schüsseln widmen, braucht er das nicht mehr zu sagen.

29. Steuereinnehmer prüft den Inhalt der nach Paris eingeführten Weinfässer. Holzschnitt, 1500
Der Holzschnitt schmückt einen Druck der ›Ordonnances de la Prévoste des Marchans et Eschevinaige de la ville de Paris‹ von 1415

DIE KÜCHEN DES VATIKANS

30. Zöllner und Sünder bei Tisch. Aus dem Gemälde ›Christus im Hause des Levi‹ von Paolo Veronese, 1573. Venedig, Akademie
Paolo Veronese war gebeten worden, für ein Gemälde des ›letzten Abendmahls Christi mit seinen Jüngern‹ von Tizian, das, ehe es 1571 bei einem anscheinend durch deutsche Landsknechte verursachten Brand zerstört worden war, das Refektorium des in Venedig kurz ›San Zanipols‹ genannten Dominikanerklosters der Heiligen Johannes und Paul geschmückt hatte, Ersatz zu schaffen. 1573 glaubte er mit dem Gemälde, dessen rechtes Drittel hier abgebildet ist, diesem Wunsch entsprochen zu haben. Doch »Die Sabbati 28 mensis Julii 1573« mußte er sich deswegen vor der Inquisition verantworten. Das Protokoll dieses Verhörs ist erhalten: »Interrogatus: Ob es ihm schicklich scheine beim letzten Abendmahl des Herrn Narren, Betrunkene, Deutsche, Zwerge und ähnliche Scheußlichkeiten zu malen«- heißt es da, »Respondit: »Nein, Herr.« Da er sich zur Rechtfertigung seiner Darstellung auf nichts zwingenderes als die künstlerische Freiheit berufen konnte – »wir Maler nehmen uns die Freiheit, die sich Dichter und Narren nehmen«, sagte er – wurde ihm die Änderung aller anstößigen Aspekte seiner Schöpfung befohlen. Namentlich sollte er die vorn rechts auf der Treppe herumlungernden deutschen Bewaffneten verschwinden lassen. Dennoch sind, wie man sieht, »die Narren, Betrunkenen, Deut-

schen und ähnlichen Scheußlichkeiten« bei der auf dem Bilde versammelten Tischgesellschaft verblieben. Dies war möglich, weil sich der Maler entschloß, statt des Bildes seinen Titel zu revidieren: Bei dem ›Gastmahl im Hause des Levi‹, von dem im Lukas-Evangelium die Rede ist, mußte man auf unerfreuliche Gesellschaft gefaßt sein: »Und Levi richtete ihm ein großes Mahl zu in seinem Hause, und viele Zöllner und andere saßen mit ihm zu Tisch. Und die Schriftgelehrten und Pharisäer murrten wider seine Jünger und sprachen: Warum esset und trinket ihr mit den Zöllnern und Sündern?« (Lukas 5, 29–30).

31. und 32. Frontispiz und Titelblatt der »Werke des Meisters Bartolomeo Scappi, Geheimkoch Papst Pius' V.«. Venedig 1570
Das Frontispiz dieses Kochbuchs bewahrt die Züge seines Verfassers der Nachwelt – nicht wenig Ehre für einen Koch. Das Titelblatt gibt ein summarisches Inhaltsverzeichnis des Buches. Die ›Opera‹ Scappis, so liest man da, sind »auf sechs Bücher verteilt. Deren erstes eine Unterredung des Autors mit Giovanni, seinem Schüler enthält, in deren zweitem von den verschiedenen Fleischspeisen gehandelt wird, von vierfüßigen Tieren wie von Geflügel, während im dritten von Gestalt und rechter Zeit der Fische die Rede ist; ein Verzeichnis der fetten und der Fastenspeisen bietet das vierte; im fünften finden sich die Herstellung verschiedener Teigwaren und andere Arbeiten beschrieben; und endlich wird im sechsten und letzten von den Genesenden gehandelt und von vielerlei Speisen für die Kranken.« In dem ›Ragionamento che fa l'Autore M. Bartolomeo Scappi con Giovanni suo Discepolo‹, das als gewissermaßen theoretische Einführung den in den folgenden Büchern gegebenen praktischen Rezepten vorangestellt ist, empfiehlt der Meister seinem Schüler zunächst, sich gesagt sein zu lassen, was er ihm zu sagen hat: »In diesen fünf Büchern werde ich Euch zeigen, worin die Kunst und Verständigkeit eines Meisterkochs besteht, und davon bitte ich Euch nicht abzuweichen, denn ich weiß aus Erfahrung, daß es für jedermann, der Vollkommenheit zu erlangen und Ehre zu gewinnen sucht, höchst notwendig ist.« Darauf folgt das erste Kapitel ›Delle circonstanze necessarie al maestro Cuoco‹, über die Bedingungen der Meisterschaft in der Kochkunst: »So ist es denn erforderlich, daß ein verständiger und tüchtiger Meisterkoch, soviel habe ich aus der langen Er-

fahrung vieler Jahre gelernt, will er sein Werk gut anfangen, besser durchführen, auf's Beste zu Ende bringen und immer geehrt sehen, verfahren wie ein besonnener Architekt, welcher auf seinen richtigen Entwurf ein starkes Fundament legt und darauf der Welt nützliche und wunderbare Gebäude errichtet.« Bartolomeo Scappi dachte, wie man sieht, nicht gering von der Kunst, die er ausübte. Er wußte ja auch, was sie für Anforderungen stellte. So muß der Koch, wie er seinem Schüler des weiteren erläutert, alle Nahrungsmittel in allen ihren Eigenschaften kennen, muß wissen, was zusammenpaßt, was durch einander ersetzbar ist und so fort. Dazu sind Geschwindigkeit, Geduld und Bescheidenheit erforderlich und vor allem Nüchternheit, »perchè chi non ha questa parte della sobrietà, perde la patienza et il natural gusto delle cose.« Andererseits muß der Koch aber wie jeder Künstler »la natura & qualità del principe o d'altro signore a cui servirà« studieren, um aufgrund seiner Einsicht dieser Eigenart seines Herrn soweit wie möglich gerecht zu werden, »per conformarsi quanto più potrà a quella.«

33. Hauptküche. Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570
Dieser und die folgenden Kupferstiche veranschaulichen, was der Meister im zweiten Kapitel des ersten Buches seiner ›Opera‹ »Del sito & forma & disegno d'una cocina & del'ordine delle massaritie di questo offitio« – die Lage, Gestalt und Einrichtung einer Küche und die Anordnung des Küchengeräts betreffend – an Forderungen aufstellt. Rechts im Bild führt eine Tür in die ›Kammer der Küchenjungen‹.

34. Nebenraum der Küche. Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570
Vorn links erblickt man einen Koch bei der Zubereitung eines Blancmanger: eines Gelees aus Sahne, Mandelmilch und anderen Zutaten. An dem langen Tisch in der Mitte »machen sie Teigwaren«, die beiden Männer rechts »passieren Extrakte«.

35. Küchenhof, Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi, 1570.
Links ein Fischbottich, rechts ein Tellerwäscher – wie die im Bilde angebrachten Inschriften versichern –, hinten ein Mann am Schleifstein.

36. Kühles Gelaß wo Milch verarbeitet wird. Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570
Den Inschriften im Bild zufolge wird am Tisch »Schnee«, in dem Butterfaß rechts »Honigmilch« gemacht.

37. Feldküche. Kupferstich in den ›Opera di M. Bartolomeo Scappi‹, 1570
Eine soche Feldküche brauchte der Küchenchef eines großen Herrn, wenn er ihn auf Reisen begleitete, was selbstverständlich zu seinen Pflichten gehörte. Scappi erwähnt in dem hochinteressanten Abschnitt des seine Werke einleitenden ›Ragionamento‹, in dem er seine Vorstellungen hinsichtlich der Arbeitsbedingungen und des Gehalts, auf die ein Meisterkoch Anspruch machen kann, entwickelt, daß es auf Reisen üblich sei, dem Koch ein Pferd zur Verfügung zu stellen.

IM ZEICHEN DES PARIERTEN SCHWANS

38. Köchin mit Bratspieß. Gemälde von Pieter Aertsen, 1559. Brüssel, Königliche Museen der Schönen Künste

39. Die wohlversehene Küche. Gemälde von Pieter Aertsen, um 1560–1565. Kopenhagen, Statens Museum für Kunst
Die Sättigung der Genießer ihrer Werke kann nicht als Anliegen der Kochkunst gelten. Diese triumphiert vielmehr in dem Maße, in dem sie mit der Unersättlichkeit ihres Publikums rechnen kann. Dennoch hat bekanntlich der Genuß der Schöpfungen von Köchinnen und Köchen in der beschränkten Kapazität unserer Verdauungsorgane eine nicht beliebig zu erweiternde Grenze. Die Augen freilich sind größer als der Magen. Deshalb sind zu allen Zeiten anspruchsvolle Kochkünstler bestrebt gewesen, den Blicken des Publikums ihrer Darbietungen Perspektiven auf Entzückungen zu eröffnen, die den im strengen Sinne gastronomisch bestimmbaren Bereich transzendieren. Und so brachten sie jahrhundertelang stets auch Sachen auf den Tisch, die vielleicht nicht sehr schmackhaft, dafür aber um so ansehnlicher waren: Farcierte Pfauen und Schwäne in ihrem Federkleid. Da jedoch, wie das englische Sprichworts sagt, ›the proof of the pudding is in the eating‹, bewiesen,

aus der Küche kommend, die spektakulärsten Schönheiten den Genießern am Ende nur die gleiche sättigende Vergänglichkeit wie irgendein unansehnlicher Brei.
Endlich, um die Mitte des 16. Jahrhunderts, begannen in den Niederlanden und in Deutschland die Maler, allen voran Pieter Aertsen aus Amsterdam, den man wegen seiner außergewöhnlichen Körpergröße den »langhen Piet« nannte, spektakuläre Lebensmittel und Mahlzeiten zu den beherrschenden Gegenständen ihrer Bilder zu machen. Nun ist die Tatsache, daß man einen in die Bildfläche eines Gemäldes entrückten farcierten Schwan sowenig verzehren kann wie das bescheidenste gemalte Brathuhn, in vieler Hinsicht zweifellos von Nachteil. Als Vorteil erweist sie sich aber im hier betrachteten Zusammenhang. Und so wurde denn den Küchenstücken des »langhen Piet« schon früh nachgerühmt, daß man sich an ihnen nie sattsehen könne: »Ita praeter consummatam voluptatem, infinita etiam varietate tabula ipsius oculus nunquam satiant«, urteilte 1588 der holländische Humanist Hadrianus Junius über diese Bilder »voller Zukost, Gemüse, geschlachteten Hähnchen, Enten, Kabeljau und anderen Fischen sowie Küchengerät aller Art« (Hadrianus Junius, Batavia, Antwerpen 1588, S. 240).

40. Küche. Kupferstich von C. Visscher nach einer Zeichnung von Du Boins

41. Die vier Elemente. Gemälde von Sebastian Stoskopff. Straßburg, Musée de l'œuvre de Notre Dame
Hier sind die vier Elemente zum Küchendienst versammelt; und verschiedene von ihren Produkten und Bewohnern liegen zum Verzehr bereit: Fisch, Geflügel, Gemüse, Spenden des Wassers, der Luft und der Erde. Im Kamin brennt schon das Feuer.

42. Die Hochzeit von Kana. Gemälde von Ludger Tom Ring d. J., 1562. Ehemals Berlin, Staatliche Museen, 1945 zerstört
Die literarische Entsprechung dieses Bildes wird man erfolgreicher als im Neuen Testament wahrscheinlich in Johann Fischarts ›Geschichtklitterung‹ von 1575 suchen, etwa in dem folgenden Auszug aus dem Inventar von ›Grandgoschieres Kasten und Keller‹: »Item... einge-

saltzte Ochsenzunge auß Ungarn, Hirschleber auß dem Schonbach, gesaltzen Botter auß Holland, Kompost auß der Kappesbütten, Ständel voll Senff von Obernähenhaim, Säck voll bitterer Mandeln von Spier, Ballen voll Pfersich vom Rein, Bütten voll geplotzter Rettich und gekotzter Mörrettich auß dem Elsaß, Hackstöck voll füllmägen, saltzis, geprüten kalen Kalbsköpffen,. Kröß, Schweinefüsen weiß geprüt wie unserer Köchin Waden...« und so weiter, und so weiter.

43. Schlächterladen mit Flucht nach Ägypten. Gemälde von Pieter Aertsen, 1551, Uppsala, Universitetes Konstmuseum
Der ›Schlächterladen mit Flucht nach Ägypten‹, das früheste der Werke, von denen der Nachruhm Pieter Aertsens lebt, gilt als das erste Staffeleibild, auf dem tote Gegenstände, eine ›nature morte‹, die Hauptrolle spielen. Das Fleisch in dieser Auslage läge somit als erster Gegenstand der spezialisierten Stillebenmalerei am Anfang eines handlungsreichen Hauptstücks der abendländischen Kunstgeschichte. Angesichts der Tatsache, daß hier eine Episode aus der biblischen Überlieferung, die der abendländischen Malerei bisher die vornehmsten Gegenstände geliefert hatte, demonstrativ in den Hintergrund abgedrängt ist – durch die Auslage eines Schlächters –, könnte man versucht sein, die Philosophie der ›Dreigroschenoper‹ – »Erst kommt das Fressen und dann kommt die Moral« – aus dem Bild herauszulesen. Pieter Aertsen war offensichtlich nicht blind für die Reize von frischem Fleisch und frischer Wurst, von Schweinsfüßen, Bücklingen und ausgelassenem Schmalz. Aber Religionskritik von materialistischem Standpunkt wird er mit den Bildern, auf denen er solche Reize verewigte, kaum beabsichtigt haben. Unbestreitbar ist andererseits, daß an dem Ergebnis, in dem wir die Unsterblichkeit des ›langhen Piet‹ hauptsächlich von gemalten Lebensmitteln gespeist finden, religiöser Eifer entscheidend mitgewirkt hat – wenn auch nicht dessen eigener. Denn ›tot jammer der Const‹, zum Jammer der Kunst, wurden mehrere große Altarwerke Pieter Aertsens vernichtet »als Ao. 1566 t'gemeen in zy raserije was«, wie der Maler und Dichter Carel van Mander (der Anno 1566, als der Pöbel raste, achtzehn Jahre alt war) in seinem ›Schilderboek‹ berichtet. An Schilderungen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und dergleichen nahmen die Bilderstürmer keinen Anstoß. Denn in Calvins ›Institutions de la Reli-

gion Christienne‹ von 1545 war zu lesen: »Was die Dinge betrifft, die man zulässigerweise darstellen kann, so sind dieselben von zweierlei Art. Zur ersten gehörten die Historien, zur zweiten die Bäume, Berge, Flüsse und Figuren, welche man ohne einige Bedeutung malt. Die erste Art bietet Belehrung, die zweite soll nur Vergnügen bereiten.«

44. Der Kalbskopf. Kupferstich in des Giacomo Procacchi ›Trincier- oder Vorlege-Buch‹, Leipzig, 1624
Man braucht nur einen Blick auf die diesbezüglichen Vorschriften in Procacchis Buch zu werfen, um sich davon zu überzeugen, daß es einigen Studiums bedurfte, einen Kalbskopf kunstgerecht zu zerlegen: »... wende hier auff den Kopff mit dem Rüssel wieder über sich / setzte vorne im rechten Nasenloche das Messer zum vierzehnden mit der Schneide an / wiege damit zwischen dem Milchzahne hinein / so wirstu ihn so bald mit seinem rechten Auge heraus gewogen haben / Bliebe aber über verhoffen das Auge noch am Kopffe / so löse es auch folgends mit dem fünfftzehnden Schnitte ab...« Soweit der italienische Vorschneidemeister: Für die Entfernung des anderen Auges ist, wie man weiter bei ihm liest, das hier beschriebene Manöver zu wiederholen. Freilich wissen wir vom abenteuerlichen Simplicissimus, daß man sich die Sache auch einfacher machen konnte. Dieser erzählt nämlich im XXIX. Kapitel des ersten Buches seiner Geschichte: »Den ersten Tag wurde mir ein großer fetter Kalbskopf (von welchem man zu sagen pflegt / daß sie kein Armer fressen dörffe) auffzutragen eingehändigt; weil er nun ziemlich mürb gesotten war / liesse er das eine Aug mit zugehöriger gantzen Substanz ziemlich weit herauß lappen / welches mir ein anmutiger und verführerischer Anblick war: Und weil mich der frische Geruch von der Speck-Brühe und aufgestreutem Ingwer zugleich anreitzte / empfand ich einen solchen Appetit / daß mir das Maul gantz voll Wasser wurde... im Gang hub ich das Aug mit meinem Leffel / den ich erst denselben Tag bekommen hatte / so meisterlich heraus / und schickte es ohne Anstoß so geschwind an seinen Ort / daß es auch kein Mensch innen ward / biß das Schüppen-Essen auff den Tisch kam...«

45. Stilleben mit Kalbskopf. Gemälde von Sebastian Stoskopff, 1640. Saarbrücken, Saarland-Museum

Hier sieht man – wie auf anderen Bildern dieses Straßburger Malers – Fleisch, Fisch, Geflügel und Geräte so sorgsam auf ihre besonderen Identitäten festgelegt, auf Abstand und in Beziehung gebracht, daß man begreift, wie auch in Dingen, von denen der Reformator Calvin meinte, man male sie »sans aucune signification«, Bedeutungen stecken. Vielleicht ist mit diesem Bild (wie mit dem unter Nr. 41 abgebildeten Stilleben) eine Darstellung der vier Elemente – also die ganze Welt, gemeint.

46. Küchenstilleben mit der Hündin. Gemälde von Frans Snyders. Dresden, Staatliche Kunstsammlungen
Frans Snyders, der an mehreren Bildern mit Rubens zusammen gearbeitet hat, nahm den Hirschen, Hasen, Rebhühnern, Pfauen und Schwänen, die er malte, auch jenen letzten Anschein verzehrbarer Fleischlichkeit, den seine sachlicheren Vorgänger noch festgehalten hatten. Desto überzeugender kommt die Pracht ihrer Erscheinungen zur Geltung, jener Glanz, um dessentwillen man bei großen Gelegenheiten parierte Pfauen und Schwäne auf den Tisch brachte.

47. Küche mit pariertem Schwan. Gemälde von David Teniers d. J., 1644. Den Haag, Mauritshuis.

48. Das schwedische Friedensmahl in Nürnberg am 25. September 1649. Kupferstich, 1649
Mit diesem Friedensmahl, bei dem, wie das Bild lehrt, auch ein parierter Schwan aufgetischt wurde, feierte man den Interimsrezeß, auf den sich nach seit April des Jahres andauernden Verhandlungen der zur Festsetzung der Modalitäten des westfälischen Friedens nach Nürnberg einberufene militärisch-diplomatische Kongreß im Herbst 1649 geeinigt hatte. Der Friedensexekutions-Hauptabschied kam erst am 26. Juni 1650 zustande.

49. Küchenstilleben mit Blumenstrauß und Sanduhr. Gemälde von Georg Flegel, um 1630. Stuttgart, Staatsgalerie
Die Sanduhr soll daran erinnern, daß die Genüsse des Auges, des Geruchs- und Geschmackssinns vergänglich sind.

50. Der Bohnenesser. Gemälde von Annibale Caracci, 1583/4. Rom, Galleria Colonna

Am Mittwoch dem 17. August 1502, während seiner vierten und letzten Reise in die Neue Welt – wo er freilich bis zuletzt nur die alte von einer neuen Seite kennenzulernen glaubte – landete Columbus südwestlich der Inseln, die er auf seinen früheren Reisen entdeckt hatte, an der Landspitze, die inzwischen als Cabo de Honduras bekannt ist, um sie, wie der Vater Las Casas im 21. Kapitel des 2. Buches seiner ›Historia de la Indias‹ erzählt, »für die Könige von Kastilien in Besitz zu nehmen«. Ungefähr hundert Eingeborene hießen ihn ›cargados de bastimentos y comidas de la tierra‹, beladen mit Proviant und Speisen des Landes, am Strand willkommen. Der Admiral ließ Glöckchen, Glasperlen, Spiegel ›y otras menudencias‹, andere Kleinigkeiten, unter sie verteilen und so fanden sich am folgenden Tage schon doppelt soviele Landeskinder ein, die den Fremden zu essen brachten: Hühner, Enten, gebratenen Fisch und, sagt Las Casas, »diversas especies de frixoles, que son como habas«, verschiedene Sorten ›frixoles‹, die wie Bohnen sind. Bei diesen ›frixoles‹ handelte es sich um die heute bei uns gebräuchlichen Gartenbohnen, durch welche die schon früher in Europa heimischen Bohnenarten – die Acker- oder Saubohnen zumal – fast ganz verdrängt worden sind. Aus Spanien gelangten die amerikanischen ›frixoles‹ zuerst nach Italien. 1528 erhielt der Kanonikus Piero Valeriani Saatgut durch Papst Clemens VII. und bemühte sich, seine Landsleute auf den Geschmack an dieser westindischen Spezialität zu bringen: mit Erfolg, wie das rund fünfzig Jahre später entstandene Gemälde Annibale Caraccis zeigt.

51. bis 54. Chilli, Tomate, Mais und Kakao. Holzschnitte in dem ›Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus‹ des Francisco Hernandez, Rom 1649

Francisco Hernandez, Leibarzt König Philipps II. von Spanien, sammelte während eines siebenjährigen Aufenthalts in Mexiko, von 1570–1577, Materialien zu einer umfassenden Naturgeschichte Neu-Spaniens. Von den siebzehn Bänden des originalen Manuskripts, das er

bei seiner Rückkehr dem König übergab, ist nur der Auszug auf die Nachwelt gekommen, den 1649 die Mitglieder der Accademia dei Lincei in Rom veröffentlichten: Denn das Manuskript verbrannte 1671 bei einer Feuersbrunst im Escorial. Die vier Holzschnitte – nach Zeichnungen, die Hernandez von indianischen Malern hatte anfertigen lassen – zeigen vier Erzeugnisse der neuspanischen Landwirtschaft, mit denen auch die Europäer vertraut geworden sind: den »Chilli oder mexikanischen Pfeffer«; den »Cacahoauhuitl oder Cacaobaum«, von dem Hernandez mitteilt: »Der Samen dient ihnen als Geld ... auch bereiteten sie daraus ein Getränk, alldieweil sie die Fertigkeit, Wein zu machen, nicht entdeckt hatten«; sodann »Früchte, die Tómatl genannt werden, weil sie rund sind«; und endlich den »Tlaolli, den unsere Landsleute indianisches Korn nennen, die Haitianer aber Mais.«

55. Drei ›Coqs d'Inde‹. Holzschnitt in Pierre Belons ›Histoire de la nature des oyseaux‹, Paris 1555

56. Ein ›Indianisches Hun‹. Holzschnitt in Rudolf Heußlins deutscher Fassung von Konrad Geßners ›Vogelbuch‹, Zürich 1557
Einst wurde der Truthahn auch in Deutschland, wie heute noch in Frankreich, ›indianischer‹ oder mit vollends irrtümlicher – weil die engere Heimat dieses westindischen guten Bratens in Ostindien lokalisierender – Bestimmtheit ›kalekutischer‹ Hahn genannt: In Nordamerika, zu dessen Ureinwohnern er zu rechnen ist, muß er sich freilich sogar ›turkey‹, einen Türken, nennen lassen. Zu Belons und Geßners Zeiten waren sich hinsichtlich der Heimat des Vogels nicht einmal die Gelehrten einig. Belon meinte ihn mit dem von Ptolomäus als »asiatischen Pfau« bezeichneten Vogel Meleagris identifizieren zu können und erklärte deshalb: »Wer meint, daß die indianischen Hähne den Alten nicht bekannt gewesen seien, irrt.« Geßner und sein deutscher Übersetzer sprachen von einem »frömbden Han so auß dem neüwgefundnen land zu uns gefürt worden.« Zu Beginn des 19. Jahrhunderts dann erklärte in seiner ›Physiologie du goût‹ Brillat-Savarin kategorisch: »Der welsche Hahn ist ohne Zweifel das schönste Geschenk, welches die neue Welt der alten gemacht hat.« Nur redete Brillat-Savarin natürlich französisch. Die Bezeichnung ›Welscher Hahn‹ gefiel von allen früher in

Deutschland gebräuchlichen dem Übersetzer Brillat-Savarains, dem Naturforscher Carl Vogt, wahrscheinlich deshalb am besten, weil sie den Vogel, anstatt ihn fälschlich als einen Inder oder gar Türken auszuweisen, einfach als einen ›fremden‹ gelten ließ: ›Welsch‹ heißt ja nichts anderes als ›fremd‹.

57. Amerikaner mit seiner Schokoladenkanne. Kupferstich in Philippe Sylvestre Dufours ›Traitez Nouveaux et Curieux du Café, du Thé et du Chocolate‹, Lyon 1685
»Der Gebrauch der Schokolade«, erklärt der Verfasser, »ist in Europa so gemein geworden, hauptsächlich in Spanien, sodann aber auch in England, Frankreich und Italien, daß wir sie nicht länger als ein Amerika, seiner ersten Heimat, eigentümliches Getränk ansehen dürfen, sondern sie als ein bei uns naturalisiertes betrachten müssen.« Dufour bietet seinen Lesern auch eine Erklärung des Namens: »Das Wort chocollate oder wie wir sagen Schokolade, ist rein amerikanisch und kommt, wie etliche geschrieben haben, von dem Geräusch, das die Schokolade macht, wenn man sie in der Mühle zerstößt, welches sich dem ›choco‹, ›choco‹ sehr annähert, und von dem Wort ›Attl‹, das auf mexikanisch ›Wasser‹ bedeutet. Derart nennen diese rohen Völker die Dinge mit gewissen Namen, die von dem, was sie ausdrücken wollen, etwelche sinnfälligen Ideen vermitteln, wie sie die Europäer, wegen des Lärms unserer Feuerwaffen ›Kinder des Donners‹ nannten...« Heutige Etymologen sind geneigt, den Namen, mit dem man in Mexiko den Spaniern das aus ›cacáhuatl‹ zubereitete erfrischende Getränk bezeichnete, aus den nahuatl-Wörtern für ›vergorenes Wasser‹ – xococatl – oder aus den maya-Wörtern für ›heißes Getränk‹ – chocol haa – abzuleiten. Die Wirkung des Getränkes betreffend sagt Dufour unter anderem: »Die Mehrzahl der Prediger befindet sich bei seinem Gebrauch sehr wohl. Vor der Handlung genommen erhält es ihnen die Kraft sehr viel besser als eine Bouillon, die zu schnell passiert; und nach der Handlung stellt es die erschöpften Kräfte wieder her. Ich kenne auch welche, die versichern, daß die Schokolade das Gedächtnis weckt und stärkt.«

58. Der Chocolat. Kupferstich eines unbekannten Künstlers.
Die Darstellung und das dazu gesetzte Gedicht feiern eine Eigenschaft

der Schokolade, deren sich heute kaum noch jemand bewußt zu sein scheint. Doch galt sie als Aphrodisiacum schon bei den Azteken. Bernal Diaz del Castillo, einer von Cortés' Soldaten, beobachtete, wie man dem ›Kaiser Montezuma‹ bei einer Mahlzeit in ›gewissen goldenen Bechern‹ ein aus ›Cacao‹ zubereitetes Getränk servierte. »Decian era para tener acceso con mujeres; y entonces no mirabamos en ello«, sagt er im 91. Kapitel seiner ›Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España‹: »Sie sagten, das befähige zum Verkehr mit Frauen; und damals achteten wir nicht weiter darauf.«

59. Maisfelder bei der Stadt Secota in der englischen Kolonie Virginien. Kupferstich von Theodor de Bry in dessen Ausgaben von Thomas Hariots ›Brief and True Report of the New Found Land of Virginia‹, Frankfurt 1590. Auch lateinisch, französisch und (1600) deutsch: ›Wunderbarliche / doch Wahrhafftige Erklärung / von der Gelegenheit und Sitten der Wilden in Virginia‹
Als Vorlagen für seine Illustrationen standen de Bry Aquarelle zur Verfügung, die John White zwischen 1585 und 1588 in der von Walter Raleigh gegründeten Kolonie gemalt hatte. Da sich der Stecher – wie der Vergleich mit den heute im British Museum befindlichen Aquarellen Whites zeigt – genau an diese Vorlagen gehalten hat, kann sein Bild der ›Stadt Secota‹ als glaubwürdiger gelten, als die meisten damals in Europa verbreiteten Bilder der Neuen Welt. Tatsächlich fanden die Europäer, als sie dort landeten, wie in Neu-Spanien und Peru, auch in Virginien Mais angebaut. Die Felder bei der Stadt Secota betreffend liest man in de Bry's Erläuterung: »So seind auch daselbst Ecker / drinn sie ihr Korn sähen... Den Samen aber sähen sie auff eine solche Ordnung / welchs der Buchstab H ausweist / sonst würde das eine Gewächs durch das andere erstickt... dann seine Bletter sind so groß als die Bletter deß grossen Rors / wie am Buchstaben G zu sehen.«

60. La Polenta. Gemälde von Pietro Longhi, um 1740.
Venedig, Ca'Rezzonico
Mais wurde auf venezianischem Gebiet schon vor der Mitte des 16. Jahrhunderts angebaut. Bald war ›La Polenta‹ aus Maisgrütze das Leibgericht der Venezianer. Im 18. Jahrhundert konnte man, wie Longhis

Bild zeigt und ein venezianisches Dialektgedicht sagt, »La polentina« auch auf der Straße essen, »ben calda col botiro e col formaggio«, schön heiß, mit Butter und Käse.

61. Kartoffelernte in Peru. Zeichnung aus der handschriftlichen ›Nueva Corónica y buen gobierno‹ des Felipe Guaman Poma de Ayala, 1613. Kopenhagen, Königliche Bibliothek
Der Autor dieser ›Neuen Chronik‹ war, trotzdem er den spanischen Familiennamen de Ayala führte, wahrscheinlich ein reiner Indianer – indianisch sind auch seine beiden mittleren Namen, die in der Quichua-Sprache ›Adler‹ und ›Löwe‹ bedeuten.
Seine Chronik wird insbesondere wegen der Zeichnungen, mit denen er sie illustriert hat, zu den wichtigsten Quellen für die alte Geschichte von Peru gerechnet. Die Darstellung der Kartoffelernte schmückt das die landwirtschaftlichen Arbeiten des Monats Juni behandelnde Blatt des Kalenders, mit dem das Werk schließt: ›Papas‹, Kartoffeln, erntete man in Peru, als die Spanier dort landeten, schon seit vielen Jahren. Aber nur dort anscheinend. Erst nach der Eroberung des Landes durch die Spanier wurde schließlich die ganze Welt mit dem nützlichen Gewächs bekannt, von dem Alexander von Humboldt 1811 in seinem ›Essai politique sur le royaume de la Nouvelle Espagne‹ bemerkte: »Unter der großen Menge nützlicher Pflanzen, welche wir durch die Wanderungen der Völker und durch ferne Seereisen kennengelernt haben, hat keine Pflanze seit Entdeckung der Cerealien, also von unvordenklicher Zeit her, einen so ausgezeichneten Einfluß auf das Glück der Menschen gehabt als die Kartoffeln.«

DER WOHLUNTERRICHTETE FEINSCHMECKER

62. Tischzucht. Holzschnitt von Georg Pencz, 1534
Das unter Georg Penczens Darstellung einer gesitteten Tischgesellschaft gesetzte Gedicht Hans Sachsens ermahnt den Leser zur Beobachtung besserer Tischsitten: »Greyff auch nach keiner Speyse mer / Biß dir dein munde sey worden ler / Red nit mit vollem Mund / sey messig / sey in der Schüssel nit gefressig...« Georg Pencz war 1534, wie sein Jahr-

hundert, Mitte Dreißig, zwei Jahre war es her, daß man ihn in Nürnberg zum Stadtmaler ernannt, neun Jahre, daß man ihn aus der nämlichen Stadt wegen seiner »irreligiösen und sozialistischen Ansichten« (1909) oder wegen »ketzerischer und anarchistischer Äußerungen« (1975) verbannt hatte. Auch als Stadtmaler soll er auf keinen grünen Zweig gekommen sein.

63. Titelblatt der deutschen Ausgabe von Giacomo Procacchis ›Trincier oder Vorlege Buch darinnen berichtet wird, wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen / so auff Fürstliche und andere Taffeln getragen werden mögen / nach Italienischer und vornehmlich Romanischer Art / anschneiden / und auff der Gabel zierlich zerlegen soll ...‹, Leipzig 1624
In der an den »Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn / Herrn Friedrich, Fürsten zu Urbin etc.« gerichteten Vorrede beteuert der Autor, wie er von Kindesbeinen auf bestrebt gewesen, sich feine Sitten anzueignen, »bevorab / weil ich auch damals kindische Erfahrung hatte / daß eusserliche höfliche Sitten oftmals tugenthafften Gemütern ursach gegeben / diejenigen / so damit begabt / vor anderen mercklich herfür zu ziehen / sonderlich aber / so sie mit anderen freyen Künsten / als des menschlichen Verstandes besten Schmuck und Kleinod / darnebenst gezieret gewesen seyn.« So habe er dann in der Absicht, sich zu diesem Ende zu bilden, ganz Italien bereist und zuletzt in Rom im Rufe einer Autorität in Sachen des höflichen Betragens gestanden. »Als habe ich auff gutachten und instendiges anhalten vornehmer Römischer Hoffschrantzen / wie denn auch des Orts Adeliger studierender jungen Mannschafft / mich soweit überreden lassen / daß zum wenigsten das *Trinciren* oder Vorschneiden / als ein *pertinenz*stück viel erwehnter Tischzierde und Höfligkeit / ich ihne zu gefallen auff das Pappir anjetzo verfasset / mit den signierten Kupffern / zu besserer nachrichtung der Messerschnitte / gezieret / und ferners die darzu notwendigen *Demonstrationis* auffs deutlichste beschrieben ...« Einen von Procacchis »signierten Kupffern« findet man hier unter der Nr. 44 abgebildet.

64. und 65. Servierkunst. Zwei Holzschnitte – die Teile, in welche ein Huhn zu zerlegen ist, und die Gestalt der zum Servieren zu verwenden-

den Gabeln und Messer anzeigend – aus dem ›Trinciante‹ des Vincenzo Cervio »Ampliato et Ridotto a perfettione dal Cavallier reale Fusoritto da Narni, Trinciante dell Illust mo & Rever, mo signor Cardinal Farnese«, Venedig 1581

66. Zerlegen eines Hasen. Kupferstich in den ›Tre trattati di Messer Mattia Giegher, Bavaro di Mosburg, Trinciante dell'Ill. Natione Alemanna in Padova‹, Padua 1639
Wie der Titel sagt, war der Verfasser des mit diesem Stich illustrierten Buches ein Bayer aus Mosburg, schrieb jedoch, da er als Vorschneider des ›Deutschen Hauses‹ an der Universität Padua tätig war, für ein italienisches Publikum. Sein Werk behandelt übrigens, mit dem ersten der drei Traktate, aus denen es besteht, sehr ausführlich auch die Kunst des Tischdeckens und Serviettenfaltens „›si mostra con facilità grande il modo di piegare ogni sorte di panni, lini, cioè, salviette, e towaglie, ed'aparecchiare una tavola, con altre galanterie degne d'esser sapute‹ – eine Kunst, in der die Italiener damals führend waren.

67. Früchte. Kupferstich in den ›Tre trattati di Messer Mattia Giegher...‹, Padua 1639
Als italienische Spezialität galt auch das Tranchieren von Früchten.

68. Doppeltes Gedeck. Kupferstich in den ›Tre trattati di Messer Mattia Giegher‹, Padua 1639
Bei den beiden Gedecken standen die gleichen Gerichte auf dem Tisch, nämlich: »1. Zunge. 2. Suppe. 3. Pastete. 4. Kutteln. 5. Würste. 6. Gekochtes Huhn. 7. Gekochtes Fleisch. 8. Leber.«

69. Frontispiz und Titelblatt der dritten Auflage von Vincenzo Corrados ›Cuoco galante, opera meccanica‹, Neapel 1786
Die dritte Auflage dieses ›artigen Kochs‹ ist, wie der Titel weiter mitteilt, gegenüber den früheren »Durch unterschiedliche launige Speisen und witzige Gedanken noch weiter angewachsen und geziert.« Und in einem Vorwort, das er dazu beisteuerte, hat der Verleger Gelegenheit genommen, den durch diese schon so bald nach der (wie er sagt, 1778 er-

schienenen) ersten notwendig gewordene dritte Auflage eines italienischen Kochbuchs erwiesenen Aufschwung der italienischen Kochkunst zu feiern. Bisher sei, wie in allen Wissenschaften, freien und angewandten Künsten, so auch in der Kochkunst, Frankreich führend gewesen: »Unser Italien, das in dieser Hinsicht Tochter Frankreichs blieb, war es bisher zufrieden, französischem Geschmack sich anzupassen, bediente sich also bei der Erfindung und Zubereitung seiner Speisen der Franzosen und ihrer Bücher. Plötzlich jedoch sah man hier in Italien und justament bei uns im Königreich Neapel ein rares Talent sich beweisen, welches, das Joch der alten Knechtschaft abwerfend, neue Erfindungen vorsetzte und neue Manieren ausspürte, jede Speise angenehm und über die Maßen schmackhaft zuzubereiten.«

70. »Idee einer Tafel für zweiunddreißig Personen, denen eine Mahlzeit von zweiunddreißig Speisen in vier Gängen zu servieren ist. Erster Gang.« Kupferstich in Vincenco Corrados ›Cuoco galante‹, Neapel 1786

71. bis 73. Embleme der Köche, Bäcker und Frittierer von Venedig. Gemälde unbekannter Künstler des 18. Jahrhunderts.
Venedig, Museo Correr

74. Titelblatt des ›Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois‹, Paris 1716
Im Vorwort des Verfassers wird die besondere Eignung dieses ›königlichen und bürgerlichen Kochs‹ namentlich für die bürgerliche Küche hervorgehoben: »Man hat von allem, was die Kunst zu lehren vermag, die Dinge saftiger und reicher zu machen, nichts vergessen und räumt nichts destoweniger gern ein, bei der Auswahl der Zutaten keineswegs über das hinaus gegangen zu sein, was einigermaßen leicht erhältlich ist; und darf überdies versichern, für alles Mögliche tauglichen Ersatz ausfindig gemacht und empfohlen zu haben; weshalb dieses Buch nicht ohne Nutzen sein wird in den bürgerlichen Haushalten, wo man genötigt ist, mit Wenigem Vorlieb zu nehmen.«

75. Das feine Souper. Kupferstich von J. St. Hebman nach einer Zeichnung von J.M. Moreau le Jeune, um 1776

76. Bibliothek eines Gourmand des 19. Jahrhunderts. Frontispiz des ›Almanach des Gourmands‹ auf das Jahr XI der revolutionären Ära, Paris 1803
Zur Erklärung des ›Sujet du Frontispice‹ teilt der Verfasser und Herausgeber des ›Almanach des Gourmands‹, Grimod de La Reynière, (vergleiche die Erläuterungen zu dem hier unter Nr. 9 abgebildeten Titelblatt des ›Almanach‹) das Folgende mit: »Im Hintergrund eines nach modernstem Geschmack, das heißt mit den Möbeln des antiksten Stils, eingerichteten Kabinetts befindet sich ein Bücherschrank, auf dessen Regalen man anstelle der Bücher Lebensmittelvorräte aller Art erblickt, unter anderem ein Ferkel, Patées verschiedener Art... und so fort. Von der Decke hängt als Lampe ein ungeheurer Bayonner Schinken. Im Vordergrund der Szene steht ein Tisch, beladen mit auserlesenen Gerichten, welche mehr als fünfzehn Personen zu speisen hinreichend sind, wiewohl der Tisch nur für zwei Gäste gedeckt ist. Ein Büffet, auf welchem der zweite Gang steht, und ein Serviertischchen zwischen den beiden Stühlen deuten an, daß dieses intime Diner nicht durch die Gegenwart eines Domestiken gestört werden wird.«

77. bis 79. Holzschnittvignetten nach Zeichnungen Bertalls zu der ›Physiologie du goût‹ von Anthelme Brillat-Savarin, Paris 1864
Die ›Physiologie du goût‹ erschien zuerst anonym 1825, ein Jahr vor dem Tod des Juristen Anthelme Brillat-Savarin, der es, wie er in der ›Vorrede des Verfassers‹ sagt, auf seine alten Tage (1825 war er siebzig Jahre alt) geschrieben hatte, weil er erkannte, daß in der ›Physiologie des Geschmacks‹ ein größtenteils noch unerforschter Gegenstand vorlag: »Indem ich das Tafelvergnügen in allen seinen Beziehungen betrachtete, sah ich bald, daß man etwas Besseres thun könne, als Kochbücher zu schreiben, und dass man noch Vieles über die wesentlichen und zusammenhängenden Functionen sagen könne, welche in so unmittelbarer Weise auf die Gesundheit, auf das Glück und selbst auf die Geschäfte ihren Einfluss üben.« Dabei ist sein Buch alles andere als systematisch, wie der Leser schon, ehe er zu dieser ›Vorrede des Verfassers‹ gelangt, bei der Lektüre der ›Aphorismen des Professors‹, die das Buch

eigentlich eröffnen, festzustellen Gelegenheit hat. Der 9. dieser Aphorismen lautet: »Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit wichtiger, als die Entdeckung eines neuen Gestirns.« Der 4.: »Sage mir, was Du isst, und ich sage Dir, was Du bist.« Die deutsche Ausgabe der ›Physiologie‹, nach der hier zitiert wird, erschien 1864, im gleichen Jahr wie die französische Prachtausgabe, die mit Bertalls Illustrationen geschmückt ist. Übersetzer dieser, unter dem Titel ›Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse‹ bei Friedrich Vieweg und Sohn in Braunschweig verlegten, Ausgabe war der berühmte Naturforscher und ›Vulgärmaterialist‹ Carl Vogt – den man oft als den Erfinder der Parole ›Der Mensch ist was er ißt‹ genannt findet.

80. Die Lebensmittel. Holzschnitt nach einer Zeichnung Bertalls zu der ›Physiologie du goût‹ von Anthelme Brillat-Savarin, Paris 1864
»Der Mensch«, sagt Brillat Savarin im 14. Abschnitt seiner 2. Betrachtung, »von Gottes Gnaden König der Natur, zu dessen Nutzen die Welt entdeckt und bevölkert wurde, muß notwendigerweise auch ein Organ besitzen, das ihn mit allem Schmackhaften, was nur irgend bei seinen Unterthanen gefunden werden kann, in Beziehung setzt.«

81. Steinbutt, Barbe, Karpfen. Illustration zu Grimod de La Reynières ›Manuel des Amphitryons‹, Paris 1828
Grimod de La Reynière, der sich auch auf dem Titelblatt dieses Werkes nur als Verfasser des ›Almanach des Gourmands‹ identifiziert (vergleiche die Erläuterungen zu den Abb. Nr. 9 und 76), hatte sich, als das ›Handbuch des Gastgebers‹ erschien, schon längst als erste Autorität in allen Fragen der feinen Küche etabliert. Im Vorwort schreibt er: »Die gastronomische Wissenschaft ist Mode geworden, schon will jeder seinen Senf dazugeben; aus Küchen und Läden ist sie in die Salons vorgedrungen, in die Bibliotheken, ja bis aufs Theater, und wir bleiben unverzagt bei der Hoffnung, demnächst einen Lehrstuhl für Gastronomie an unseren höheren Schulen errichtet zu sehen.« Die abgebildete Illustration zeigt drei von den Fischen, deren Qualitäten und Zubereitung er erörtert: »Der Steinbutt ist einer der gesuchtesten Fische in Paris und führt mit Recht den Ehrentitel eines ›Fürsten des Meeres‹«, sagt er.

Andererseits ist ihm der Karpfen der »König der Süßwasserfische«, insbesondere dann, wenn er aus dem alten Rhein bei Straßburg stammt. Doch ist auch die Barbe nicht zu verachten, zumal wenn sie »d'une notable grosseur« und in der Seine gefangen ist.

82. Vom Einfluß der Nahrungsmittel auf das seelische Befinden der Tischgenossen. Lithographie von Bernard nach einer Zeichnung von Henri Monnier. Frontispiz des ›Manuel de l'amateur d'huitres‹ von Alexandre Martin, Paris 1828
Das ›Handbuch des Austernfreundes‹ verspricht mit seinem langen Untertitel dem Leser eine »Naturgeschichte der Auster, Erläuterungen über die Fischerei, die Zucht und den Vertrieb dieses Mollusks in Frankreich und hygienische und feinschmeckerische Dissertationen über die Auster als Nahrungs- und Heilmittel.« Das Frontispiz ›De l'influence des Comestibles sur le moral des Convives‹ zeigt drei verschiedene Charaktere beim Verzehr dreier verschiedener Arten von Austern, die, dem Verfasser zufolge, dem unterschiedlichen Temperament der Esser jeweils so gemäß sind, daß ein von ihnen ausgehender temperamentsbestimmender Einfluß postuliert werden kann: »So findet sich in Herrn Monniers geistreicher Zeichnung die Idee verkörpert, welche in zwei Oktavbänden über den ›Einfluß der physischen Empfindungen auf die moralischen Empfindungen‹ zuerst Cabanis entwickelt hat.«

83. Speisekarte für ein von Escoffier gekochtes ›Kinder-Diner‹. Lithographie von Dumas, um 1900

84. bis 87. Gerichte aus Jules Gouffés »Feiner Küche«. Illustrationen zu einer deutschen Ausgabe, die unter dem Titel: ›Die Feine Küche, Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Küchenbäckerei und Einmachkunst in ihrem ganzen Umfange, herausgegeben von Julius Gouffé, Mund-Koch des Jockey-Klub zu Paris. 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt‹ – in zwei Bänden, in Leipzig, 1892, erschien.
Die erste deutsche Ausgabe des Werkes war 1870–1872 (also zugleich

mit dem Deutschen Reich), die französische Originalausgabe 1867 erschienen. Die abgebildeten Gerichte sind (von oben links nach unten rechts):
84. Gefüllte Wachteln, kalt. 85. Pyramide von Hummern und Krebsen. 86. (oben) Brustfleisch von Hühnern mit Trüffeln. 86. (unten) Kasserolle von Kaninchen mit weichen Eiern gefüllt. 87. (oben) Pastete mit köstlichem Ragout. 87. (unten) Makaronen mit Ragout.

88. Ein berühmtes Restaurant der Jahrhundertwende. Aus dem Gemälde ›Le Pré Catelan‹ von Henri Gervex, 1909

Quellennachweis der Abbildungen

Anderson, Rom 50 · Biblioteca Apostolica Vaticana 19 · Fotografia Giacomelli, Venedig 60, 71, 72, 73 · Fototeca Unione, Rom 16 · Suzanne Franz, Straßburg 41 · B. P. Keiser, Braunschweig 4 · Kunsthistorisches Museum, Wien; Photo Meyer KG, Wien 8 · Kunstindustrimuseet, Kopenhagen; Foto: Ole Woldbye, Kopenhagen 1 · Laboratorio Fotografico della Soprintendenza alle Antichità delle Prov. di Napoli e Caserta, Neapel 13, 15 · Lichtbildwerkstätte ›Alpenland‹, Wien 24, 26 · Umberto Orlandini, Modena 25 · Hans Petersen, Hornbaek 39 · Photographie Giraudon, Paris 28 · Privatarchiv, Berlin 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14, 17, 18, 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 42, 44, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87 · Reichmann, Saarbrücken 45 · Tom Scott, Edinburgh 20 · Jutta Tietz-Glagow, Berlin 11, 12. Die übrigen Vorlagen lieferten die in den Bilderläuterungen genannten Museen. Das Ektachrom für den Schutzumschlag stellte das Groninger Museum zur Verfügung.

Offsetreproduktionen Fa. Faesser, Berlin
Gesamtherstellung: Druck- und Buchbinderei-Werkstätten
May & Co Nachf., Darmstadt
Deutsche Bearbeitung von Hans H. Hausser
Bilddokumentation von Peter Hahlbrock
Layout: Dieter Speck

Printed in Germany 1979
ISBN 3 549 07391 7

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek

Revel, Jean-François:
Erlesene Mahlzeiten : Mitteilungen aus d. Geschichte d. Kochkunst / Jean-François Revel. [Dt. Bearb. von Hans H. Hausser]. – Frankfurt am Main, Berlin, Wien :
Propyläen, 1979.
ISBN 3-549-07391-7
NE: Hausser, Hans H. [Bearb.]

veranschaulichen sowohl die Prunkfassade der Feinen Küche als auch die volkstümliche, anonyme, bäuerliche Kochkunst.
Dabei folgt der Autor der ›erlesenen‹ Erfahrung, daß Tafelfreuden nur dort gedeihen können, wo verschiedenartige und kontrastreiche Gerichte und Weine miteinander konkurrieren. Er stellt fest: Wenn durch Innovationen und Extravaganzen einiger Kochkünstler raffinierte Geschmacksverbindungen entstehen, ereignen sich die Sternstunden der gastronomischen Sensibilität in des Wortes doppelter Bedeutung.

Der Autor
Jean-François Revel, 1924 in Marseille geboren, zählt zu den führenden Intellektuellen Frankreichs. Er ist Hochschullehrer der Philosophie und Soziologie, Verfasser bisher rein politischer Bücher und Direktor des ›L'Express‹, jener einflußreichen französischen Wochenzeitschrift von internationalem Ansehen, die sich mit der ›News Week‹ oder dem ›Spiegel‹ vergleichen läßt. Im Ullstein Verlag erschien 1976 sein Buch ›Die totalitäre Versuchung‹.

Schutzumschlag: Hansbernd Lindemann unter Verwendung des Gemäldes ›Imbiß mit Buchstabengebäck‹ von Peter Binoit.
ISBN 3 549 07391 7

